Ch. Cocks & Éd. Féret

Bordeaux et ses vins

classés par ordre de mérite

5e édition

Paris
G. Masson
Bordeaux
Féret & Fils

Nos de Ravignan
Gen.
Chau de la Pontrugue
Cadaujac – Gironde –

page 268.

C. A. Baldwin

Charles A. Baldwin
from
M. de Rougemont

Chester Alan Arthur
from
C A Baldwin

Colorado. 1904.

ARTHUR

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
County of Sonoma

http://archive.org/details/bordeauxetsesvin5810unse

BORDEAUX

ET SES VINS

CLASSÉS PAR ORDRE DE MÉRITE

Bordeaux. — Imprimerie G. Gounouilhou, rue Guiraude, 11.

CARTE ROUTIÈRE ET VINICOLE DE LA GIRONDE

Dressée par ALFRED LAPIERRE, Secrétaire de la Société de Géographie Commerciale et Géomètre de la Ville de Bordeaux.

(NORD)
(SUD)
(OUEST)
(EST)
GOLFE DE GASCOGNE
DÉPART.T DE LA CHARENTE-INFÉRIEURE
DÉPARTEMENT DE LA DORDOGNE
DÉPARTEMENT DE LOT-ET-GARONNE
DÉPARTEMENT DES LANDES
GIRONDE
BASSIN D'ARCACHON
ÉTANG DE CAZAUX
LESPARRE
BLAYE
BORDEAUX
LIBOURNE
Bourg
Cadillac
Langon
Bazas
Captieux
Villandraut
Symphorien
Podensac
Labrède
Pessac
Audenge
La Teste
Belin
Castelnau
Pauillac
St Laurent-de-Médoc
St Savin
St Ciers-de-Lalande
Fronsac
Lussac
Coutras
Vélines
Tujols
Targon
Cérons
Langoiran
Arcos
Cérons
Gensac
Bellefond
Carbon Blanc
Sauveterre
Pellegrue
Bellebat
Bellebat
Bellebat

CH. COCKS

BORDEAUX
ET SES VINS

CLASSÉS PAR ORDRE DE MÉRITE

5e ÉDITION, REFONDUE ET AUGMENTÉE

PAR

ÉDOUARD FERET

AUTEUR DE LA STATISTIQUE GÉNÉRALE DE LA GIRONDE,
LAURÉAT DE L'ACADÉMIE DE BORDEAUX, DES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE
ET DE GÉOGRAPHIE

Enrichie de 225 vues de Châteaux vinicoles
dessinées par Eug. VERGEZ

PARIS
G. MASSON, ÉDITEUR,
BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 120

BORDEAUX
FERET ET FILS, ÉDITEURS,
COURS DE L'INTENDANCE, 15

SEPTEMBRE 1886

ABRÉVIATIONS ET SIGNES

Bat. à vap.	Bateaux à vapeur.	Fr.	Francs.
Bl.	Blanc.	Gén.	Généralement.
B^{x}	Bordeaux.	H.	Habitants.
B.	Borné.	Hect.	Hectares.
Bout.	Bouteille.	K. kil.	Kilomètre.
✉	Bureau de poste.	Kilog.	Kilogramme.
⚡	Bureau télégraphique.	M.	Mètre.
		N.	Nord.
C. cent.	Centimètre.	O.	Ouest.
Ch.	Château.	P.	Piastre.
Ch. de fer	Chemin de fer.	R.	Rouge.
Cl.	Classe.	S.	Sud.
Cour.	Couronne.	Sh.	Schilling.
D.	Denier.	S^{t}	Saint.
E.	Est.	St.	Station.
F. B.	Facteur-boîtier.	Tonn. t^{x}	Tonneaux.

PRÉFACE DES ÉDITEURS

Les succès qu'ont obtenus les quatre premières éditions de *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite,* sont pour nous un grand encouragement, qui, en nous prouvant que ce volume répond à un besoin réel dans notre département, nous engage à ne reculer devant aucun sacrifice pour le perfectionner sans cesse.

M. Édouard Feret, pénétré de l'importance de cette publication, a entrepris de nouveau la visite et l'étude des principales communes vinicoles du département, pour y recueillir sur les lieux des documents certains et s'assurer de l'exactitude de ses renseignements. Pour cette tâche difficile et délicate, surtout en ce qui touche la nomenclature des propriétés classées par ordre de mérite, M. Édouard Feret n'a négligé aucun renseignement, a frappé à toutes les portes, et a eu recours surtout à la science pratique des courtiers.

Nous sommes donc de plus en plus autorisés à offrir notre livre, sinon comme un document officiel, au moins comme le résultat de longues et consciencieuses recherches.

Pour guider ses lecteurs sur la valeur relative des vins de chaque commune, M. Édouard Feret a indiqué les prix de primeur, minimum et maximum, obtenus dans les dernières années.

Les moyennes de production sont celles que nous

avons établies en 1874. Nous n'avons pas cru devoir tenir compte des ravages du phylloxera et de la coulure qui, depuis quelques années, ont réduit considérablement la production de presque tous nos vignobles.

Si, malgré tous nos soins, quelque erreur ou omission existait, nous prions instamment nos lecteurs de nous les signaler; rectification serait faite à la prochaine édition.

Nous serons aussi reconnaissants aux personnes qui voudront bien nous informer des modifications qui surviendraient dans leurs propriétés ou dans leur région.

Nous remercions aujourd'hui les nombreux propriétaires, négociants et courtiers qui nous ont généreusement aidés de leur concours.

Depuis longtemps, une traduction anglaise de *Bordeaux et ses vins* nous était demandée; nous avons eu la satisfaction de la publier, convaincus qu'elle serait utile au commerce comme à la propriété, en faisant mieux connaître dans le Royaume-Uni, ainsi qu'en Amérique et en Océanie, nos richesses vinicoles.

Nous pensons être utiles à un grand nombre de personnes en publiant incessamment un petit *Dictionnaire vinicole* qui donnera des indications précises sur tous les termes techniques du négociant en vins ou du maître de chai et des renseignements pratiques sur l'art de soigner, de traiter les vins et spiritueux.

AVIS TARDIFS ET ERRATA

A Ludon, aux crus bourgeois, lire : Gastaud, au lieu de Gasteau.

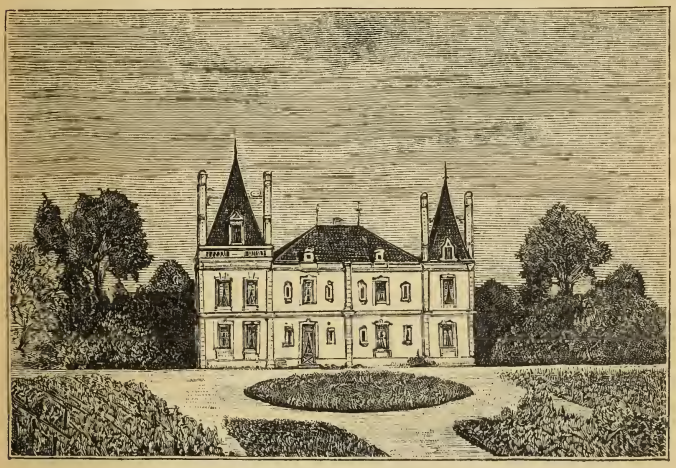
A Macau, p. 134 (palus), lire : Tessandier, au lieu de Tissandier.

A Avensan, *Ch.-Meyre*[1], lire : Rabot, propriétaire, au lieu de Mme Estève.

A Lamarque, ajouter aux crus artisans : *Cr. Micalet* (J. Peraud) 10

A Cussac, ajouter aux crus artisans : *Cru de Pey-Blanc* (Canttaut). 15

A St-Laurent, ajouter aux crus artisans : *Ch.-Bernos* (Tournadre) 25



CHATEAU-MEYRE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Rabot, propriétaire.

1. Le domaine de Château-Meyre appartient à la famille Estève ou à ses descendants depuis l'année 1825. Il est aujourd'hui la propriété de Mme Rabot, née de Mazières, petite-fille de M. Estève.

Son étendue est d'environ 60 hect. dont 15 en vignes, quelques-unes très vieilles et encore fertiles. Ce vignoble est l'objet de nombreuses améliorations faites par son nouveau propriétaire M. Rabot, en suivant les traditions des viticulteurs les plus distingués.

Les vins de ce cru se distinguent par un bouquet très développé ; ils ont été vendus 1.450 fr. pour la récolte de 1880 et 1,950 fr. pour celle de 1881 quelques mois après la récolte.

A l'Exposition universelle de 1878, Mme Estève, née de Narbonne-Pelet, propriétaire de ce cru, obtint une médaille d'argent grand module.

A VERTHEUIL, *Ch.-L'Abbaye*[1] (R. d'Elbauve). Voir ci-après notice rectificative.

A SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE (en graves), lire : *Ch.-Lestage* (Dissendier aîné), au lieu de *Cru Haut-Espinaud* (Dissandier). 60

Id. Lire : au *Ch.-de-Verdignan*, héritiers de Parouty, au lieu de Vte de Roussy.

A LESPARRE, p. 224, lire : *Ch.-d'Escot*[2] (E. Plisson) 40

A PESSAC, p. 242, lire : Trubesset, au lieu de Trubusset.

A TALENCE, p. 246, lire : héritiers Ve Bonneau.

A MÉRIGNAC, *Le Tondu*, ajouter : *Cr. de Beauséjour* (G. Poisat) 10

A GRADIGNAN, p. 254. La vignette ci-après du château Cazeaux représente la façade principale. Nous la reproduisons ici parce que c'est celle qui figure sur l'étampe du château.

A GRADIGNAN, lire : *Ch.-Poumey* (J.-E. Minvielle), 15 tonn., au lieu de : à Poumey

A LÉOGNAN, p. 260, au lieu de : au bourg (Lecoq), 6 tonn., lire : *Ch.-du-Bourg*[3] (Alfred Lecocq) . 12

Id. Lire : *Ch.-Olivier* (A. Wachter), au lieu de E. Rousset.

A AYGUEMORTES, p. 272, lire : F. de Brommer, au lieu de F. Brommer.

A CÉRONS, p. 290, lire : J. Lataste fils, au lieu de Lataste fils.

A LANDIRAS, p. 294, ajouter aux crus bourgeois : *Ch.-Menon* (Jérôme Dutrénit) 8

BARSAC, *A Pébayle* (Maurice Ducau). . . » 18

Id. Lire : Ferran, au lieu de Ferrand.

Id. Vve Lataste, au lieu de Pinsan, au Piéda.

---

1. Le Médoc possédait deux abbayes : celle de l'Isle, à Ordonnac et celle de Saint-Pierre de Vertheuil. La dernière seule subsiste; elle était habitée par des frères Augustins qui attribuaient à Charlemagne la fondation de leur monastère. L'abbé du Tems, dans son ouvrage sur le clergé de France, fait remonter au IXe ou au Xe siècle la fondation de cette abbaye. Ce qui est certain, c'est que l'abside de son église est romane.

Ses derniers abbés furent : Pierre Pallet, conseiller du roi au parlement de Bordeaux; Guillaume de La Chassaigne, également conseiller du roi; Panselot de Malet de Volusan, Claude de Beaumont, Pierre Sabatier, plus tard évêque d'Amiens; Jean de Clermont Tourg; René de Courtavel, vicaire général de Blois.

En 1793, ce monastère et ses dépendances furent déclarés propriété nationale. Acheté vers cette époque par M. Skinner, ce domaine n'a cessé depuis lors d'être la propriété de la famille Skinner, M. R. d'Elbauve, propriétaire actuel, étant le gendre de M. Skinner.

Les vins de ce cru, connus sous le nom de l'*Abbaye-Skinner*, jouissent d'une grande réputation en Belgique et en Hollande.

2. Château-d'Escot (St-Trélody) commande un vignoble renommé.

Les cépages qui y dominent sont : le cabernet-sauvignon et un gros cabernet choisi dans le vignoble de Mouton-d'Armailhacq.

Ses vins se distinguent par un délicieux bouquet, qui leur donne de l'analogie avec les vins de Margaux.

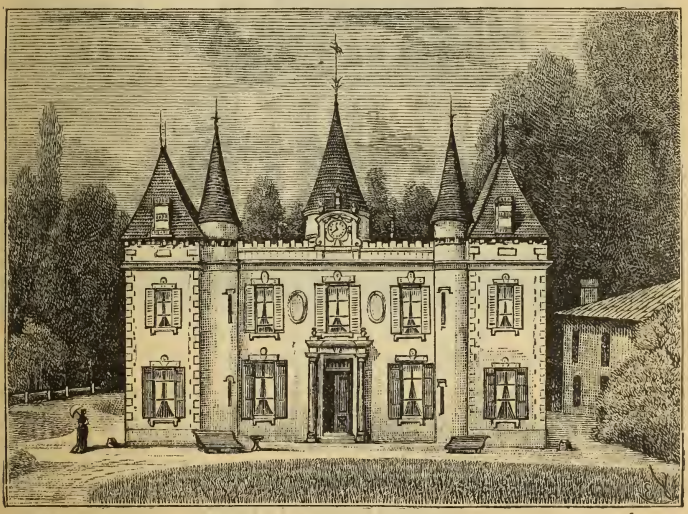
3. En arrivant au bourg de Léognan, nous trouvons l'excellent cru de feu M. Larmée, aujourd'hui propriété de M. Alfred Lecocq.

Ce joli domaine a une contenance totale de 7 hect. Le vignoble comprend environ 12 journaux qui produisent de 10 à 15 tonn. La culture se fait partie à bras, partie à la charrue.

Les vins du Château-du-Bourg sont recherchés parmi les meilleurs crus de graves; ils ont un bouquet fort agréable. Quoique ayant de la chair, ils sont remarquables par leur délicatesse. Ils peuvent être mis en bouteilles après trois ou quatre ans de fût et se conservent très longtemps.

Le cru du Château-du-Bourg est connu depuis un siècle et demi. Sa réputation ne peut que grandir en raison des améliorations de toute nature introduites dans le domaine par le précédent propriétaire et continuées par son successeur. Le sol est, suivant les différentes pièces, de grave pure, d'argile et de sable graveleux. Ainsi que le nom du cru l'indique, la maison d'habitation est attenante au bourg de Léognan; elle n'est séparée de l'église que par la largeur de la route.

CHATEAU-D'ESCOT
E. Plisson, propriétaire.



CHATEAU-CAZEAUX
M. L. Furon père, propriétaire.

BARSAC, p. 311, ajouter : *Ch.-Camperos*[1] (Loyet). . 10 5
Id. *Dom. du Basque*[2] (Loyet). 9 3
Id. Lalande, au lieu de Lalanne.

A SAINT-ÉMILION, ajouter, p. 331 : *Ch.-Michote* (Dubois aîné) . 30

A LIBOURNE, p. 346, lire *Ch.-Martinet* (P. Saint-Genis).

A VAYRES, p. 390 : *Cru Bélair-Lacour,* lire 50 tonn.
Id. P. 391, lire : de Bragelongue, au lieu de Braguelongue.

A IZON, p. 391, ajouter : *A la Naude* (Dr Felletin) 10
Id. *A Birebacquey* (Séveilac), lire : 40 tonn.

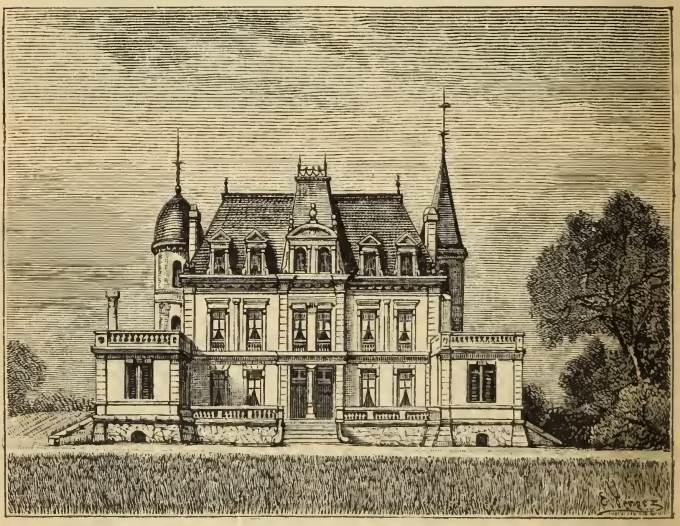
A SAINTE-EULALIE, p. 485, ajouter : *Ch.-Cosse* (Durnerin). 20
Id. P. 486, lire : Dr Poinsot, au lieu de Buhan

A SAINT-LOUBÈS, p. 487, lire : Vallet de Payraud fils, au lieu de Vallet de Payraud père.
Id. P. 487, au Vallenton, lire : Durand et Rouchon. . 40

A BOULIAC, p. 495, lire : Laporterie, au lieu de Laporteru.

A FARGUES, p. 499, *clos Lafite,* lire : P.-Henry Sicard, propriétaire, au lieu de H.-J. Sicard.

A LIGNAN, p. 503, lire : Pugeyrin, au lieu de Pageyrin.



CHATEAU-CAMPEROS
M. Loyet, propriétaire.

1. Le domaine de Château-Camperos a une étendue de 16 hect. ; il est mitoyen avec ceux de Château-Dudon et Château-Broustet (2es crus vins blancs).

Les vins rouges de Camperos sont récoltés partie dans les palus, partie dans les graves. Dans quelques années la production du vin rouge de ce domaine sera plus importante, le propriétaire faisant actuellement de nouvelles plantations dans les palus.

2. Le domaine du Basque comprend 10 hect. ; il est mitoyen avec Château-Quitteronde (2e cru). La production du vin rouge ne tardera pas à être plus importante par suite des nouvelles plantations

BORDEAUX ET SES VINS

NOTIONS PRÉLIMINAIRES

§ I. — APERÇU DU DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE.

Le département de la Gironde, formé de cette portion de l'ancienne Guienne appelée la *Guienne propre* ou *le Bordelais,* ainsi que de cette partie de la basse Gascogne qui fut connue sous le nom de *Bazadais*, est compris dans la région sud-ouest de la France, entre le 2° 1′ et 3° 35″ de longitude occidentale de Paris, et entre le 44° 11′ 48″ et 45° 35′ de latitude septentrionale. Il est limité : au Nord, par le département de la Charente-Inférieure; à l'Est, par ceux de la Dordogne et de Lot-et-Garonne; au Sud, par le département des Landes; à l'Ouest, par l'Océan.

Orographie. — Le département de la Gironde offre deux régions d'aspect tout différent : à l'Est, un plateau peu élevé (100 à 130 mètres d'altitude) et très ondulé dans lequel les rivières ont creusé des vallées assez profondes; à l'Ouest, un autre plateau qui va s'abaissant si doucement à l'Ouest vers la mer et à l'Est vers la Gironde et la Garonne, que le terrain de cette région (région des landes) paraît plat, quoique la ligne de partage des eaux atteigne jusqu'à 165 mètres d'élévation.

Les dunes ou collines de sable s'élèvent sur le bord de la mer jusqu'à 80 mètres environ.

Rivières. — Le département de la Gironde est arrosé par la *Garonne,* qui prend sa source au pied de la Maladetta, la plus haute montagne des Pyrénées, et qui, après avoir traversé les départements de la Haute-Garonne, de Tarn-et-Garonne et de Lot-et-Garonne, entre dans celui de la Gironde à 10 kilomètres environ de la Réole, et le traverse d'une extrémité à l'autre dans la direction du Nord-Ouest et du Nord. La Garonne prend le nom de *Gironde* à 25 kilomètres environ après Bordeaux, au Bec-d'Ambès, au point où elle s'unit avec la Dordogne.

Elle forme alors un vaste estuaire ayant près de 80 kilomètres de long et de 12 kilomètres de large dans certaines parties avant d'arriver à son embouchure.

Dans son cours à travers le département, la Garonne réunit de nombreux cours d'eau, étudiés dans notre *Statistique générale de la Gironde;* ce sont : le *Drot,* l'*Euille,* la *Pimpine* et le *Guà,* arrosant les contrées de la rive droite de la Garonne; le *Beuve,* le *Ciron,* le *Gat-Mort,* le *Saint-Jean-d'Estampes* ou ruisseau de *Saucats,* l'*Eau-Blanche,* l'*Eau-Bourde,* la *jalle de Blanquefort,* les nombreuses jalles du Médoc et le chenal de *Saint-Vivien,* sur la rive gauche.

La *Dordogne* prend sa source dans les montagnes de l'Auvergne, sous la forme de deux petits ruisseaux : la *Dore* et la *Dogne,* qui, en se réunissant près de la station thermale du Mont-Dore, prennent le nom de *Dordogne.* Après avoir traversé les départements du Cantal, de la Corrèze et de la Dordogne, elle arrive dans le département de la Gironde avec une largeur de 200 mètres environ; elle en a près de 280 en passant devant Libourne, et presque 1,000 à son embouchure. La *Dordogne* réunit dans son cours, à travers le département de la Gironde, de nombreux affluents; les plus importants sont : sur la rive droite, l'*Isle,* qui se jette dans la Dordogne après avoir reçu les eaux de la *Dronne,* la *Virvée* et le *Moron;* sur la rive gauche : le *Seignat,* l'*Engranne,* le *Daignac,* le *Gestas,* la *Laurence.*

Enfin, le département est arrosé par la *Leyre* et par plusieurs autres ruisseaux moins importants, aboutissant au bassin d'Arcachon ou aux étangs du littoral.

LACS. — Les plus importants sont : l'étang de *Hourtin* et de *Carcans*, qui a environ 15 kilomètres de longueur sur 4 kilomètres de largeur moyenne, et qui n'est séparé de l'Océan que par des dunes de sable; — l'étang de *Lacanau*, au sud du premier; il a environ 9 kilomètres de long sur 3 kilomètres de large; — puis les petits étangs du *Porge*, situés tous au nord du bassin d'Arcachon et à peu de distance de l'Océan; — enfin, le lac de *Cazaux* ou de *Sanguinet*, qui se trouve immédiatement au sud de la forêt de la Teste. Tous ces lacs ou étangs sont formés par les eaux qui descendent des landes vers l'Océan, et qui sont arrêtées par les dunes.

MARAIS. — L'espace occupé par les marais était, il y a peu de temps, d'environ 45,000 hectares, en y comprenant les anciens marais salants, qui occupent 151 hectares à l'embouchure de la Gironde et 113 hectares sur le bassin d'Arcachon.

Une partie de ces marais salants ont été transformés en pêcheries, et près de 30,000 hectares de marais ont été assainis et transformés en palus aujourd'hui très fertiles. 13,000 hectares offrent un dessèchement encore incomplet; à peine 2,000 hectares sont en mauvais état. A l'embouchure de la Gironde, extrémité nord du Médoc, les marais desséchés et conquis sur le fleuve par de hautes digues portent le nom de *mattes*.

SUPERFICIE. — D'après les indications recueillies en 1873 et publiées dans la *Statistique générale de la Gironde*, la superficie du département, non compris le bassin d'Arcachon ni le bas du fleuve, doit être évaluée à 1,008,588 hectares, qui, au point de vue agricole, sont divisés comme suit :

Vignes en plein ou en jouailles	188,576	hectares.
Terres labourables	167,990	—
Prairies et potagers	90,328	—
Landes	125,227	—
Pins	291,539	—
Chênes	63,745	—
Châtaigniers et acacias	5,455	—
Marais et oseraies	12,994	—
Réservoirs à poissons	854	—
Sol bâti	16,611	—
Chemins	18,716	—
Ruisseaux et rivières	26,553	—
	1,008,588	hectares.

Le département de la Gironde a environ 105 kilomètres de longueur du Sud au Nord, et 130 kilomètres de largeur de l'Est à l'Ouest, soit 10,086 kilomètres carrés. Il compte 746,049 habitants.

Il est divisé en 6 arrondissements qui comprennent 48 cantons et 552 communes.

Son territoire est divisé, d'après les essais de Géographie girondine de M. V. Raulin, publiés dans les *Actes de l'Académie de Bordeaux* (1859), en

Pays de collines	348,000	hectares.
Dunes littorales et lettes	55,000	—
Plaines des landes et étangs	506,000	—
Vallées	125,000	—

Le sol arable peut être divisé, d'après le même auteur, en

Sol d'alluvions et de marais	30,000	hectares.
Sol marneux et calcaire	40,000	—
Sol graveleux	223,800	—
Sol siliceux-sablonneux	532,400	—
Sol sablo-argileux	155,000	—

§ II. — DES SOLS ET DES SOUS-SOLS CONVENABLES A LA VIGNE.

Sols. — On peut diviser en six catégories les terres plus ou moins consacrées à la viticulture dans notre département : 1° terres d'alluvion ou de palus; 2° terres fortes; 3° terres marneuses calcaires; 4° terres graveleuses; 5° terres siliceuses; 6° terres bâtardes sablo-argileuses.

1° Les *terres d'alluvion* ou *de palus* occupent le fond des vallées et sont le résultat des dépôts successifs des rivières. On comprend dans cette catégorie tous les marais desséchés et les fonds de vallées.

Le sol des marais desséchés est riche en humus, mêlé de sable fin et de molécules organiques; leur sous-sol est l'argile, le sable, la tourbe et quelquefois la marne.

Les palus ne sont autre chose que des marais ou des terres d'alluvion desséchées et améliorées par la culture.

Les fonds de vallées, ou les sols situés entre les palus et le pied des coteaux, sont formés de terres autrefois charriées par les eaux, et mêlées depuis à celles qui descendent des pentes voisines. Ils sont généralement assis sur le roc, sur les terres dures appelées *boulbènes* ou les marnes.

Les meilleures terres de palus se trouvent situées dans l'arrondissement de Lesparre, dans les cantons de Blanquefort, du Carbon-Blanc, de Blaye et de Saint-Ciers-Lalande. Elles bordent les rives de la Garonne, de la Dordogne et de l'Isle. Les vins qu'on y récolte ont de la couleur et de la vinosité, mais manquent le plus souvent de finesse.

2° Les *terres fortes* sont celles où dominent les argiles. Elles exigent, selon leur nature, le secours d'engrais, des transports de terre légère et de fréquents labours. Ces terres couvrent le plus souvent les coteaux et leurs pentes; elles ont, en général, un sous-sol calcaire ou pierreux. Quand elles ont une couleur ferrugineuse, elles conviennent surtout à la vigne.

3° Les *terres marneuses calcaires* sont très répandues; elles conviennent à la vigne lorsque le sable, l'argile ou la grave y entrent dans une proportion notable.

4° Les *terres graveleuses* sont les plus propices à la culture de la vigne au point de vue de la qualité de ses produits. Elles peuvent se diviser en deux catégories :

I. Terres graveleuses, composées de graviers ou quartz roulés et de gros sable, ayant, à un mètre de profondeur environ, un sous-sol d'alios ou d'argile. Les meilleurs crus du Médoc et des Graves sont en grande partie établis sur un terrain de cette nature.

II. Terres sablo-graveleuses, offrant un mélange de sable et de graves, assis sur un sable inerte ou sur des couches aliotiques allant à très peu de profondeur. Cette dernière catégorie est peu propice à la vigne, par suite de l'humidité du sous-sol.

5° Les *terres siliceuses,* qui couvrent environ la moitié du département. Elles se divisent en terres siliceuses mêlées d'argile et d'éléments calcaires qui, bien amendées, conviennent à

la vigne, et en terres siliceuses noires et acides, qui occupent le plateau des landes où le pin maritime seul prospère.

6° Les *terres bâtardes* présentent un état intermédiaire entre les terres fortes et les terres siliceuses ou sablonneuses; selon leur situation, leur fertilité est plus ou moins grande; les cépages blancs communs s'en accommodent.

Sous-sols. — L'étude des *sous-sols* a aussi une très grande importance pour quiconque veut créer un vignoble. Ils ont une influence considérable sur la réussite de la vigne, et sur la nature et la qualité de ses produits. Nous les diviserons en six catégories : argileux — sablo-argileux — calcaires ou marneux — graveleux ou pierreux — sablonneux — aliotiques.

1° Les sous-sols *argileux*, lorsqu'ils sont composés d'argile compacte et plastique, sont nuisibles à la vigne, parce que, retenant l'humidité, ils procurent trop de fraîcheur à ses racines, ce qui donne à ses produits un goût de terroir souvent très prononcé.

2° Les sous-sols *sablo-argileux* sont favorables à la vigne à la condition que le sable entre environ pour moitié dans la composition, ce qui permet à l'eau de les traverser et de procurer à la vigne une fraîcheur salutaire, qui donne à cette plante beaucoup de force et de vigueur; mais alors la vigne est cultivée plutôt au point de vue de la quantité que de la qualité des produits, à moins cependant que le sol n'offre une bonne grave, ce qui permet d'obtenir des vins fins sur de tels sous-sols.

3° Les sous-sols *calcaires* ou *marneux* sont compacts et souvent ne laissent pas filtrer l'eau, de telle façon que lorsqu'ils sont près de la surface du sol, ils sont nuisibles à la vigne. On en tire cependant un bon parti en les défonçant à la pioche et en les mélangeant à la couche supérieure de la terre. Si cette couche est graveleuse ou sablo-graveleuse, on obtiendra un très bon résultat; si elle est composée de sable gras, le mélange sera moins bon. Cette nature de sol est principalement favorable à la vigne blanche.

4° Les sous-sols *graveleux* ou *pierreux* sont très favorables à la vigne. Ils présentent tantôt de petits cailloux siliceux roulés, ou blancs, ou gris, ou bleuâtres, et légèrement trans-

parents, appelés *graves;* tantôt des bancs ou blocs de pierre et des rochers dans les fentes desquels les racines de la vigne aiment à pénétrer et trouvent la source d'une grande vigueur pour la plante, d'un bouquet et d'un arome très développés pour ses produits lorsqu'on a des cépages fins.

Nous avons réuni les sous-sols pierreux avec les sous-sols graveleux, parce que, quoique différents comme nature, ils ont tous deux une grande valeur au point de vue viticole. Toutes choses égales, d'ailleurs, les vins récoltés sur un sous-sol graveleux se distinguent par une grande finesse, et ceux récoltés sur un fond pierreux, par beaucoup de corps, de vigueur, de générosité.

5° Les sous-sols *sablonneux* conviennent à la vigne, parce qu'ils permettent aux racines de pénétrer à une grande profondeur pour trouver la stabilité de température qui leur est favorable; la plupart produisent un vin fin et délicat, mais manquant quelquefois de corps et de couleur.

6° Les sous-sols *aliotiques*, quelquefois ferrugineux, sont imperméables, comme ceux d'argile et de marne. Ils forment un lit qui arrête les eaux, de telle façon qu'ils ont le défaut de rendre le terrain trop sec quand il est incliné, les eaux suivant la pente pour aller s'agglomérer dans les bas-fonds, et beaucoup trop humide quand il est plat, défaut auquel on remédie en défonçant le terrain à une grande profondeur. Dans ces conditions, ils sont très recherchés. C'est dans cette nature de terrains que sont établis les meilleurs vignobles du Médoc.

§ III. — LA VIGNE ET SA REPRODUCTION.

La vigne, *Vitis vinifera,* fut transportée par les Phéniciens d'Asie en Grèce, d'où elle s'est répandue jusqu'en France. Elle prospérait déjà dans plusieurs parties des Gaules, quand, à la suite d'une année où la récolte des vignes avait été aussi abondante que celle des blés avait été chétive et misérable, Domitien ordonna d'arracher toutes les vignes de ces contrées.

Il y avait deux siècles que la vigne était exilée des Gaules quand le sage et vaillant Probus rendit aux Gaulois la liberté

de la replanter. Des plants, apportés de la Sicile, de la Grèce, de l'Archipel et de l'Afrique, devinrent le type des cépages qui couvrent aujourd'hui une grande partie de la France.

Une statistique récente nous dit que, sur 86 départements, la vigne est plus ou moins cultivée dans 78, et que pour 40 départements elle occupe une part importante des cultures.

La vigne croît bien en général dans toutes les espèces de terrains; elle se plaît surtout dans les terrains accidentés, pierreux, et aux expositions chaudes de l'Est et du Sud. Ses racines aiment à pénétrer dans les fentes des rochers.

Sans culture, elle ne porte que peu de fruits; mais elle vit des siècles, et son tronc devient d'une grosseur considérable. La culture, en la rendant plus fertile, abrège sa vie.

On la propage de deux manières : par plants racinés ou *barbeaux*, par *provins* ou couchages faits en automne, ou par *boutures* faites au printemps.

L'usage veut, dans certaines communes, que chaque bouture ait un peu de bois de l'année précédente, appelé *crossette*, afin qu'elle puisse mieux résister à la pourriture; dans beaucoup d'autres, on ne tient pas à cette précaution. Ces boutures ou crossettes sont appelées *plants* aux environs de Bordeaux, et *broches* dans les départements du Sud-Est.

Pour faire une *pépinière* ou *barbeautière*, il faut choisir les pousses dont le bois est bien aoûté ou mûr, les couper de 40 à 50 centimètres de longueur, et les tremper en les laissant très peu de temps dans l'eau, la stratification étant la seule chose qui permette de les conserver jusqu'à la plantation; puis on ouvre une rigole de 33 centimètres de large sur toute la longueur de la pièce que l'on veut planter. La profondeur de cette rigole varie de 25 à 33 centimètres.

On place les plants dans cette tranchée à 16 centimètres l'un de l'autre, et on les recouvre d'un peu de terreau.

Après avoir planté la première rigole, on en fait une autre à 33 centimètres de distance, dont la terre sert à remplir la première, et ainsi de suite jusqu'à la fin de la pièce que l'on veut transformer en pépinière. Dans ce cas, la bouture doit être mise courbée dans le sens de la rège. Le plus généralement on plante les boutures au pal.

Beaucoup de viticulteurs ont adopté certains usages qui facilitent le développement radicellaire; ainsi : maquer l'extrémité inférieure du plant ou bien ruiner la couche supérieure de l'écorce au moyen d'un grattage; d'autres placent à l'extrémité du plant une petite poupée d'argile destinée à être mise en terre.

Avant d'entrer dans l'étude de la culture de la vigne dans notre département, nous croyons utile de donner quelques indications sur les cépages qui y sont le plus répandus.

§ IV. — AMPÉLOGRAPHIE.

Étude des Cépages les plus répandus dans la Gironde.

L'expérience a prouvé dans de nombreuses circonstances que si la nature du sol, l'exposition du terrain, les conditions climatologiques et les connaissances pratiques du viticulteur influent sur la valeur des crus et de leurs produits, le choix des cépages a une valeur au moins aussi grande et contribue pour une large part à la renommée de nos grands vins. Arrachez des meilleurs terrains de nos grands crus le *Cabernet-Sauvignon* (le roi des cépages de vins rouges), et remplacez-le par des cépages grossiers produisant beaucoup plus que lui, vous n'aurez qu'un vin commun, qui ne ressemblera sous aucun rapport à du Médoc. Cependant, répétons que la nature du sol a sa part d'influence dans la nature des vins. Ce *Cabernet Sauvignon,* qui produit à Pauillac le roi des vins rouges, ne donnerait dans un terrain d'alluvion qu'un vin inférieur.

Nous croyons donc intéressant de faire connaître les cépages les meilleurs et les plus répandus dans la Gironde, avec la synonymie de ces différents cépages, nous attachant surtout à indiquer les noms qu'on leur donne dans les différentes parties du département, et nous les classerons autant que possible par ordre de mérite [1].

1. Nous saurons gré à nos lecteurs qui auraient quelques nouveaux noms à nous indiquer. Nous utiliserons leurs communications pour la prochaine édition de notre livre.

CÉPAGES DE VIGNES ROUGES

Les Cabernets. — Les Cabernets sont les cépages rouges les plus fins du vignoble girondin; ils offrent plusieurs variétés dont les plus importantes sont : 1° le Cabernet-Sauvignon; 2° le Gros-Cabernet; 3° la Carmenelle ou Carmenère.

1° **Cabernet-Sauvignon** ou *Petit-Cabernet* (en Médoc).
Vidure-Sauvignonne ou *Petite-Vidure* (dans les Graves).
Petit-Bouchet ou *Bouchet-Sauvignon* ou *Cabernet-Sauvignon* (dans le Saint-Émilionnais). Il est ainsi appelé parce que son bois et sa feuille ressemblent beaucoup au Sauvignon blanc, surtout lorsque le bois est jeune.
Marchoupet (dans le canton de Castillon).
Carbouet (dans le Bazadais et les cantons de la Brède et de Podensac). Ce nom est aussi donné à d'autres variétés du Cabernet.

Souche droite et assez vigoureuse dans les premières années et déclinant rapidement, dans les graves, après la trentième année. — Sarments durs, cassants et striés; leur écorce est luisante, leur couleur, marron-clair au début de la pousse, acajou foncé à l'automne. — Nœuds d'une grosseur moyenne et assez rapprochés. — Bourgeons pointus et bruns.

Feuilles rosées à leur épanouissement, minces, unies, luisantes, acquérant au bout de peu de temps une couleur verte très foncée, divisées en cinq lobes par des échancrures très profondes et arrondies au fond, de telle façon que, les lobes se superposant l'un sur l'autre par leurs bords, ces feuilles ont l'air d'être percées de trous ronds; dentures fortes et inégales, face supérieure sans duvet, face inférieure duveteuse à nervures saillantes. — Pétioles minces, longs, violacés, presque rougeâtres. — Vrilles courtes et peu rameuses.

Grappes au-dessous de la moyenne comme grosseur, coniques, à ailes courtes et peu détachées. — Grains petits, ronds, serrés, égaux, bleu-noirâtre, recouverts d'une poussière souvent assez épaisse pour leur donner un reflet blanchâtre; peau dure, surtout après un temps sec et chaud. — Suc épais, visqueux, d'une saveur douce, franche, énergique, agréable et exhalant une odeur de violette.

Un sol silico-graveleux à petite proportion d'argile est celui

qui convient le mieux à ce cépage, lequel prospère aussi bien sur les sous-sols d'alios peu perméables et souvent ferrugineux du Médoc et des Graves voisines de Bordeaux, que sur les fonds substantiels et profonds des coteaux bordant la Gironde, la Garonne et la Dordogne. Dans les terres légères, on doit le charger très peu à la taille. — FLORAISON hâtive et rapide. — COULURE rare. — MATURATION régulière, peu prompte.

Peu sujet à la pourriture, il est très accessible à l'oïdium; mais, en revanche, le soufre a une grande puissance pour l'en débarrasser.

VIN d'une couleur vive et brillante, assez dur au début, mais acquérant, en vieillissant, de la souplesse, une grande finesse et un parfum suave et abondant, plus prononcé que celui des autres vins. Il est long à se dépouiller et à devenir agréable; mais en vieillissant il augmente beaucoup de qualité. Il ne doit être mis en bouteille qu'un an ou deux après les vins des autres cépages.

Ce cépage résiste assez bien au mildiou.

2° **Gros-Cabernet** ou *Carmenet* (en Médoc).
Gamput (en Bas-Médoc).
Grosse-Vidure (dans les Graves).
Carbouet (dans le canton de la Brède et le Bazadais).
Gros-Bouchet (à Saint-Émilion et dans la majeure partie de l'arrondissement de Libourne).
Petit-Fer (à Libourne et dans quelques communes voisines). Le *Petit Fer* du Périgord paraît être le Pancreuil (voir page 23).
Fer-Servadon (dans le Tarn-et-Garonne).
Breton (dans la Vienne et l'Indre-et-Loire).
Véronais (dans l'arrondissement de Saumur).
Véron (dans la Nièvre et les Deux-Sèvres).
Arrouya (dans les Hautes et Basses-Pyrénées).
Maccafiero nero (dans la province de Pavie).

SOUCHE très vigoureuse. — SARMENTS gros et longs, finement striés, couleur roux-fauve, grisâtre, devenant plus pâle l'hiver. — NŒUDS plus espacés que dans le Cabernet-Sauvignon. — BOURGEONS gros et coniques, ni précoces, ni tardifs.

FEUILLES présentant beaucoup d'analogie avec celles du Cabernet-Sauvignon; elles sont un peu moins fines et moins luisantes; leurs découpures sont un peu moins profondes, les angles saillants moins aigus que dans ces dernières; les cinq

lobes ne se rejoignent pas; elles sont plus larges que longues. — PÉTIOLES allongés. — VRILLES longues et rameuses.

GRAPPES d'une grosseur moyenne, moins cylindriques et moins longues que celles du Cabernet-Sauvignon; elles sont quelquefois branchues et munies de deux ailes qui se détachent et se portent en avant. — PÉDONCULES longs, d'abord verts, puis rougeâtres. — GRAINS un peu plus gros que ceux du Cabernet-Sauvignon; ronds, serrés, mais inégaux, couleur bleu-noirâtre, très pruinés. — PEAU fine. — SUC abondant et de saveur agréable. Quand il est bien mûr, c'est un des meilleurs raisins rouges de table.

SOL facile à choisir par suite de la nature vivace de ce cépage; une grave légère, aussi bien qu'une terre forte et argileuse lui conviennent. Il craint très peu la chaleur et la sécheresse. Lorsque ses racines atteignent l'alios, il y puise une très grande vigueur. Il prospère très bien dans les graves de Pauillac, de Margaux et des environs; aussi sa culture a-t-elle pris un très grand développement dans ces contrées. Les sols pierreux lui conviennent assez bien; les terrains marneux ou calcaires sont les seuls qui ne lui conviennent pas.

FLORAISON et FRUCTIFICATION assez heureuses. — MATURATION un peu plus lente que celle du Cabernet-Sauvignon.

VIN peu coloré au sortir de la cuve, devenant plus foncé au bout de trois ou quatre mois, ayant beaucoup d'analogie avec celui du Cabernet-Sauvignon; mais un peu moins parfumé et un peu moins long à se dépouiller.

Plusieurs variétés du genre Cabernet se rapprochent beaucoup du Gros-Cabernet; ce sont :

Le *Cabernet-Blanc*, ainsi nommé parce qu'au moment de la pousse ses feuilles et son jeune bois sont d'un vert blanchâtre; mais, lorsque arrive la véraison, ces signes distinctifs n'existent déjà plus, et l'on ne reconnaît cette variété qu'à sa végétation luxuriante et à sa grappe plus obtuse que celle des autres Cabernets. Il se plaît dans les graves fortes et sèches.

Le *Cabernet-Gris* ou *Cabernet-Franc* se distingue par la teinte rosée qu'on remarque à l'extrémité des jeunes tiges et des jeunes feuilles, qui deviennent plus tard d'un vert très foncé; il se plaît dans les terres douces, graveleuses.

Le fruit et le vin de ces deux variétés sont identiques au fruit et au vin du Gros-Cabernet.

Les Cabernets sont les cépages le plus frappés chez nous par l'anthracnose.

3° Cabernelle ou Carmenère.

Souches très vigoureuses, sarments droits, longs, couleur acajou un peu plus foncé que chez le Cabernet-Sauvignon. — Nœuds rapprochés et saillants, entourés d'une teinte violacée; Bourgeons coniques s'ouvrant dans les premiers jours de mars.

Feuilles plus larges que longues, se distinguant de celles du Cabernet-Sauvignon par leur épiderme supérieur, plus fin et plus luisant, et par leur pétiole plus long et plus foncé.

Grappes grosses et coniques avec des ailes inégales et bien détachées. — Grains peu serrés, ronds, d'une grosseur moyenne, d'une couleur noir-bleuâtre, très pruinés. — Peau épaisse. — Pédoncules bruns, longs et forts. — Pédicelles teintés de rouge à la maturité.

Suc doux et d'une saveur agréable, qui fait de ce cépage l'un des meilleurs raisins rouges de table.

Les sols à l'abri de l'humidité, sur des coteaux inclinés au Nord et à l'Est, sont ceux dans lesquels ce cépage vigoureux se plaît le plus.

Fructification souvent malheureuse. — Maturation précoce.

Vin riche, plein, moelleux, gagnant beaucoup avec l'âge, ayant du corps et une jolie couleur, s'associant avec celui des autres Cabernets pour lui donner un peu plus de moelleux et de rondeur.

Ce cépage, malgré ses qualités, est peu employé parce qu'il a besoin qu'un temps très propice favorise sa floraison, et ne commence à porter de fruits que longtemps après sa plantation.

Merlot. — *Merlot* ou *Merlau* (en Médoc).
Vitraille (dans le canton de Blanquefort).
Bigney (dans la plupart des graves des environs de Bordeaux et dans le canton de Cadillac).
Alicante (dans le canton de Podensac).
Crabutet ou *Plant-Médoc* (dans le Bazadais).

Souche vigoureuse. — Sarments droits, longs, striés, cou-

leur acajou en plein été, fauve, grisâtre en automne. — Nœuds rapprochés et saillants. — Bourgeons coniques ne s'ouvrant que dans les derniers jours de mars.

Feuilles plus larges que longues, d'un beau vert; face inférieure cotonneuse marquée de nervures saillantes; à cinq lobes séparés par des intervalles assez larges, les lobes ne se rejoignant pas; celui du milieu est plus étroit que dans la feuille des Cabernets. — Dentures saillantes. — Pétioles longs, de couleur violacée. — Vrilles peu nombreuses.

Grappes coniques, allongées, au-dessous de la grosseur moyenne, munies d'ailes inégales et bien détachées. — Grains petits, ronds, inégaux, d'un noir bleuâtre, très pruinés. — Peau épaisse. — Pédoncules très longs et légèrement bruns. — Pédicelles un peu rougeâtres à la maturité. — Suc d'une saveur agréable et légèrement sucrée.

Un sol frais convient à ce cépage; il prospère dans les graves légères, craint assez les brouillards et préfère les coteaux aux plaines, surtout les coteaux exposés au Nord, où son fruit mûrit moins vite et risque moins de pourrir.

Fructification généralement assez heureuse. — Maturation précoce, au moment de laquelle il craint l'humidité et s'égrène facilement.

Vin séveux, moelleux et parfumé, non pas cependant au même degré que le vin des Cabernets; il est plus tôt fait que ce dernier et lui sera préféré à l'âge de deux ou trois ans, à cause de sa finesse, de sa souplesse et de son agrément; mais il ne gagne pas autant en vieillissant.

Le mélange, par portions à peu près égales, de vin de Merlot avec celui du Cabernet-Sauvignon et du Gros-Cabernet donne un vin plein de corps, de moelleux, de finesse et de parfum.

Particularités. — Ce cépage, peu accessible à l'oïdium, est très productif et réunit ordinairement la qualité à la quantité; aussi se répand-il de jour en jour davantage. Répétons que son fruit, mûrissant vite et pourrissant de même aux moindres pluies, a besoin d'être cueilli promptement et bien à point pour donner de bons résultats. Il est sensible au mildiou et surtout à l'anthracnose.

Malbec. — *Malbec* ou *Malbeck* en Médoc).

Gourdoux (à Ludon, à Macau et dans le Bazadais).

Étranger ou *Estrangey* (à Lesparre et dans la plupart des communes de graves des environs de Bordeaux).

Noir-de-Pressac ou *Nègre-Préchac* (dans l'arrondissement de Libourne et dans une partie de l'Entre-deux-Mers).

Mauzat, Gros-Noir, Cahors (dans l'arrondissement de Bazas, dans le canton de Podensac et aux environs de Bordeaux).

Balouzat, Mourame, Noir-Doux (dans le canton du Carbon-Blanc et dans quelques communes de l'Entre-deux-Mers et du Cubzadais).

Pied-Rouge, Pied-Rouget, Pied-de-Perdrix, Côte-Rouge (dans une grande partie de l'Entre-deux-Mers, dans l'arrondissement de la Réole et dans le canton de Villandraut).

Teinturin (dans l'arrondissement de Blaye).

Parde, Teinturier, Terranis (dans les cantons de Cadillac et de Saint-Macaire et quelques autres parties du département).

Boucharès, Étaulier, Guillan, Hourcat, Moussin, Moustère, Moussac, Pied-Doux, Grande-Parde, Prolongeau, Quercy Romieux et *Soumansigne* (dans différentes parties du département).

Col-de-Bordeaux (dans l'Indre-et-Loire).

Agreste ou *Quercy* (sur les bords du Rhin).

Grand-Vesparo, Vesparo, Côte-Rouge, Mauzain, Rougeau, Quillot (dans le Gers).

Auxerrois, Plant-de-Meraou (dans le Lot).

Clavier ou *Claverie* (dans les Landes ou les Basses-Pyrénées).

Bouchalès (dans les Landes et la Haute-Garonne).

Gros-pied-rouge, Mérille (dans le Lot-et-Garonne).

Bouyssalet ou *Bouyssalès* (dans la Dordogne).

Grifforin (dans la Charente-Inférieure).

Coly ou *Jacobin* (dans la Vienne).

Cahors (dans le Loir-et-Cher).

Magrot et *Pruniéral* (dans la Corrèze).

Franc-Moreau ou *Périgord* (dans le Cher).

Plant-du-Roi (aux environs d'Auxerre).

Le nom de *Hourcat* et de *Balouzat* est également donné au *Prolongeau* (voir page 20).

La plupart des dénominations qui précèdent appartiennent à diverses variétés de ce cépage, avec de très petites différences.

Souche assez forte. — Sarments courts, droits, fermes, mais moins durs que ceux des cépages précédents; écorce unie, blanchâtre ou gris-cendré, passant au brun fauve lorsque le bois est mûr. — Nœuds saillants et rapprochés. — Bourgeons noirs et serrés.

Feuilles blanchâtres et légèrement rosées sur leurs bords à leur épanouissement, et d'une couleur vert pâle lorsqu'elles sont formées; à trois lobes peu saillants et terminés en pointes

obtuses, presque rondes. Elles sont généralement larges, peu dentelées, épaisses, et munies de nervures très saillantes à reflet rougeâtre, surtout sur la face inférieure, où elles ont un duvet abondant; souvent gloguées. — Pétioles rougeâtres ou violets, forts, plus courts que ceux des Cabernets. — Vrilles fort nombreuses, s'augmentant sous l'influence d'une humidité constante.

Grappes longues et branchues. — Pédoncules de longueur moyenne, forts et rougeâtres. — Pédicelles très rouges, surtout au point de l'insertion sur le grain. Le pédicelle est un des signes les plus caractéristiques de ce cépage. — Grains gros, ronds, ovales dans quelques variétés, mais peu serrés et mous; couleur noir-violet. — Peau tendre. — Suc doux et savoureux, ayant peu de montant.

Un sol argilo-calcaire, fort, riche et meuble est celui qui lui convient le mieux; il demande surtout un sous-sol perméable pour que ses racines ne souffrent pas de l'humidité. — Floraison assez lente. — Coulure fréquente, à tel point qu'en prenant une moyenne de dix ans on a reconnu dans plusieurs vignobles que ce cépage ne produit pas plus que les Cabernets, quoiqu'il paraisse charger davantage. Nous pouvons ajouter à nos précédentes éditions que depuis une dizaine d'années le Malbec coule tellement, que beaucoup de propriétaires songent à abandonner sa culture. — Maturation hâtive, rapide; la pluie le fait facilement pourrir.

Vin : dans les terres légères il a une jolie couleur et de la délicatesse; mais il manque de corps et sa couleur passe vite.

Dans les terres fortes, il est très coloré, assez corsé; mais il manque de bouquet et de finesse.

Dans les palus ou terres d'alluvion, il est très coloré, mais généralement mou, commun et plat; il a quelquefois un goût de terroir désagréable.

Il s'harmonise très bien avec les vins des cépages fins par lesquels il a besoin d'être remonté pour former de bons ordinaires, et il est introduit en petite proportion dans les vignobles les plus distingués, pour donner au vin du moelleux, de la souplesse et de la couleur, en primeur.

Le vin du Malbec étant vite buvable, ce cépage est celui

qui est ou qui était le plus recherché dans les contrées produisant des vins d'ordinaire.

Particularités. — Le Malbec est le seul cépage cultivé en Médoc qui donne souvent du fruit sur les pousses sorties l'année même du vieux bois. Ses boutons les plus bas sont ceux sur lesquels la sève s'épanche le plus.

C'est un cépage qui craint beaucoup la gelée. Il est aussi très accessible au mildiou.

Verdot. — *Verdot* (dans presque tout le département de la Gironde).
Carmelin (dans le canton de Sainte-Foy et à Bergerac).
Plant-des-Palus (Pulliat).

Souche assez vigoureuse. — Sarments fort minces, longs, à direction horizontale, très cassants lorsqu'ils sont jeunes, d'une couleur brun-grisâtre terne, souvent avec des raies parallèles saillantes d'un rouge brun. — Étui médullaire très prononcé. — Écorce lisse. — Nœuds gros et prononcés. — Mérithalles courts. — Bourgeons bruns, coniques, s'ouvrant de très bonne heure. — Vrilles nombreuses.

Feuilles plus longues que larges, presque entières à l'origine des branches, munies de trois ou cinq lobes à leur extrémité, le lobe médium s'allongeant en pointe; dentures courtes et très inégales, fortement échancrées au point d'intersection du pétiole, leur donnant la forme d'un cœur. Face supérieure mamelonnée et d'un beau vert; face inférieure cotonneuse, marquée de nervures saillantes. — Pétioles longs, rougeâtres et légèrement arqués. — Vrilles nombreuses.

Grappes un peu au-dessous de la moyenne comme grosseur, allongées, pourvues de deux ailes régulières et bien détachées; le reste de la grappe est cylindrique. — Pédoncules longs et verts. — Pédicelles rosés à leur parfaite maturité. — Grains gros ou petits, suivant la variété du *Gros* ou *Petit-Verdot,* très noirs, ronds et à peau dure; suc peu agréable.

Sol : palus, ou terrains gras profonds et frais. Ce cépage demande à avoir ses racines fraîches et son fruit exposé aux plus ardents rayons du soleil. — Floraison tardive. — Coulure modérée. — Maturation tardive et à l'abri de la pourriture.

Vin bien nourri, plein de rondeur et de vinosité, très coloré,

riche en tannin, ferme sans être dur, vieillissant longtemps en s'améliorant. Il a une sève fort agréable, mais il est long à acquérir son bouquet. Sa maturation étant quelquefois incomplète, il a, dans ce cas assez fréquent, le défaut de présenter un peu de verdeur. Récolté dans de bonnes conditions, il s'allie très bien aux autres cépages pour leur donner de la force et de la couleur. Le vin produit par ce cépage finit ordinairement de mûrir dans les barriques.

Particularités. — La souche de ce cépage donne beaucoup de *gourmands* qu'il faut avoir soin d'enlever pour prévenir son épuisement; ces jets donnent quelquefois du fruit l'année de leur apparition.

Il y a trois variétés de Verdot :

1° Le *Petit-Verdot* ou *Verdot-Rouge*. Il a la grappe très courte; fournit un vin corsé et fin; produit peu.

2° Le *Verdot-de-Palus* ou *Verdot-Blanc*. Les grappes sont un peu plus allongées que celles du Petit-Verdot. Produit un bon vin, quoique inférieur à celui du Verdot-Rouge.

3° Le *Verdot-Colon*, qui n'a aucune des qualités des deux variétés précédentes. Feuille épaisse, grande, cotonneuse; grappe grosse et longue; grains légèrement oblongs; vin mou et peu coloré. De tous les cépages, le plus susceptible de geler.

Sirha. — Cépage importé, en assez grande quantité, depuis quelques années, du célèbre vignoble de l'*Hermitage*, où on lui applique une taille courte.

Syra, Syrrah, Syrac, Sirac, Petite-Sirrah, Serine, Schiras (dans le Rhône).

Hignin, Candive, Entournérin, Marsane-Noire, Sérène (dans l'Isère).

Biaune (aux environs de Montbrison).

Sarments offrant pendant l'hiver un gris particulier sur fond brun. — Nœuds écartés et violets.

Feuilles un peu cotonneuses en dessous, glabres à la page supérieure; bien simées.

Grappes cylindriques assez bien garnies. — Grains noirs égaux et oblongs, peu serrés. — Maturité moyenne; résistance complète à l'anthracnose et à la coulure; cépage très recommandable. — Vin ferme et très corsé, excellent.

Il y en a de deux espèces : celle des coteaux et celle des palus.

Cruchinet, ou **Doux-Same**, ou **Chausset.** — Ce cépage se distingue par une FEUILLE grande, découpée en lanières avec de fortes nervures; par son BOIS d'un gris clair et ses GRAPPES branchues aux GRAINS clair-semés, noirs, ovales, charnus, croquants et délicieux au goût. Son VIN, peu coloré, a du corps et de la délicatesse.

Massoutet. — *Petit-Massoutet* ou *Massouquet* (dans la Gironde).
Petite-Parde ou *Pardotte* (dans le canton de Cadillac).
Auvernat-Franc (à Orléans).

SARMENTS grêles, couleur sale. — FEUILLES martelées et petites. — VRILLES nombreuses. — GRAPPES petites. — GRAINS très petits ronds et très serrés. — VIN peu corsé, peu coloré et agréable.

Ce cépage se plaît surtout dans les palus. Une variété de ce cépage, appelée *Gros-Massoutet*, se distingue par des grains gros et un peu oblongs.

Le *Massoutet* a une résistance très grande, sinon absolue, à l'anthracnose, au mildiou, à la coulure.

Les cépages ci-après n'entrent pas dans la composition des vignobles de vins fins.

Pignon [1]. — Ce cépage a plusieurs variétés dont les principales sont appelées *Pigne, Gros* et *Petit-Pignon* (en Médoc).
Gros et *Petit-Boutignon* (dans l'arrondissement de Blaye).
Gros et *Petit-Tripet* (dans le Bazadais).
Courbin (dans différentes parties de l'Entre-deux-Mers).
Petit-Noir (en Périgord).
Courbinotte (à Illats et à Budos).

SARMENTS couleur acajou et durs. — FEUILLES d'une couleur vert pâle, à cinq lobes; face inférieure duveteuse.

GRAPPES cylindriques peu allongées dans la variété appelée *Petit-Pignon* qui est la plus répandue, allongées dans la variété appelée *Gros-Pignon*. — GRAINS serrés, oblongs, égaux, moyens ou gros suivant la variété. — PÉDONCULES et PÉDICELLES verts.

Un SOL fort, argilo-calcaire, doit lui être donné de préférence.

1. M. Pulliat, professeur de viticulture à l'Institut national agronomique de Paris, connait le *Pignon* sous le nom de *Sauvignon-Noir*.

— MATURITÉ un peu tardive, analogue à celle du Cabernet Sauvignon.

VIN ordinaire; ce cépage charge beaucoup.

Le Pignon a aussi une résistance très grande, sinon absolue, à l'anthracnose, au mildiou et à la coulure.

Petite-Chalosse noire. — Ce cépage, qui a beaucoup d'analogie avec la *Parde*, est très productif; ses GRAPPES sont énormes, ses GRAINS très gros et oblongs. — Son VIN est doué d'une assez jolie couleur, mais il n'a ni sève, ni force, ni finesse.

Mancin. — *Mancin* ou *Maussein* (en Médoc).
Tarney ou *Terny* (à Margaux et à Macau).
Coulant (dans différentes parties du Médoc).
Coulon-Timbré, Gros-Coulon, Petit-Fou (dans les palus de l'arrondissement de Libourne).

SARMENTS longs, grêles, rougeâtres, NŒUDS moyennement espacés. — FEUILLES entières, presque rondes, se tachant de rouge à l'automne. — GRAPPES courtes. — GRAINS très serrés.

Un SOL léger et siliceux convient à ce cépage qui demande le soleil. — MATURATION tardive; n'est pas sujet à pourrir.

VIN abondant, très corsé, et d'une couleur foncée et vive; employé seul, n'a rien d'agréable.

Amaroye. — Ce cépage se distingue par ses grandes feuilles à pétiole très allongé, par son bois rouge et par ses grains noirs et d'un goût agréable. — Son VIN est d'une qualité ordinaire.

Hourcat. — *Hourcat* ou *Balouzat* (dans les graves).
Prolongeau (dans le Blayais et le Bourgeais).

Ce cépage, à FEUILLES rondes, au bois court et rougeâtre, à GRAINS serrés, donne un vin ayant assez de couleur et de corps.

Dans certaines localités, on donne au Malbec le nom de *Hourcat* et de *Balouzat* (voir *Malbec*).

Grapput. — *Grapput* (dans les arrondissements de Bordeaux et de Libourne).
Bouchalès ou *Boucharès* (dans une grande partie des arrondissements de la Réole et de Bazas).

Cépage produisant beaucoup de vin, très commun. — FEUILLE

large. — GRAPPE très grosse, munie de deux ailes bien saillantes, souvent grillée du côté du soleil couchant. — MATURATION rarement bonne. — VIN mou, sans couleur.

Ce cépage résiste bien au mildiou.

Penouille. — *Penouille* (en Médoc).
Pelaouille (en Graves).
Pigue, variété de la *Penouille*, ayant ses feuilles plus découpées et ses grains un peu plus gros.

Ce cépage, à FEUILLES d'un vert blanchâtre et cotonneuses en dessous, à GRAINS très gros mais d'un goût fade, d'une MATURATION précoce, produit un vin plat, sans sève ni vinosité.

Teinturier. — *Alicante* ou *Noireau* (dans la Gironde).
Tinta-Francisca (en Portugal, dans le Haut-Douro).
Ramé-Noir (en Espagne, dans l'Andalousie).
Foerber (sur le Rhin).

SARMENTS rougeâtres avec de petits points noirs. — FEUILLES glabres en dessus et cotonneuses en dessous, frappées de rouge bien avant la maturité du raisin, complètement de cette couleur au moment des vendanges, surtout dans les parties inférieures de l'arbuste. — PÉTIOLES incarnats. — COULURE fréquente.

GRAPPES rouges aussitôt qu'elles sont formées, courtes et bien fournies de GRAINS noirs, ronds et serrés, mais susceptibles de tomber dès la maturation. — PÉDONCULES incarnats. — SUC d'un rouge cramoisi. — VIN manquant de sève, de force et de finesse, n'ayant pour lui que la couleur, qualité qu'il possède au plus haut degré, et qui le fait rechercher des propriétaires qui visent à la quantité et à la couleur.

Fer. — *Fer* (à Macau, dans le canton du Carbon-Blanc et à Libourne).
Pruneley (dans les cantons de Cadillac et de Créon).
Béquignol (dans plusieurs communes de la rive droite de la Garonne).
Camerouge (nom donné à une variété du Fer cultivée en petite quantité dans les palus de Macau et des environs).

FEUILLES épaisses, à cinq lobes et à nervures fauves. — GRAPPES longues. — GRAINS ovoïdes, serrés et assez gros. Ce cépage produirait beaucoup s'il mûrissait complètement et s'il n'était pas sujet à la coulure. Son vin devient difficilement

limpide; il a quelquefois un goût de terroir peu flatteur qui disparaît quand on prend le soin de déraper complètement.

Ce cépage résiste au mildiou.

Une variété de ce cépage, appelée le *Petit-Fer*, donne un vin un peu meilleur.

Mancin-Colon. — Très productif; vin commun. Ce cépage ne vit pas longtemps.

Enrageat noir. — Bois grisâtre strié. — Mérithalles assez longs. — Feuilles légèrement dentelées; digitation de la feuille très ouverte. — Grappes moyennes. — Grains très serrés, ronds. Coule rarement. — Maturation généralement inégale. — Vin commun.

Sem-d'Arrivet ou *Arribet, Jurançon, Giranson.*

Cépage très productif. — Feuilles peu dentelées dont les deux lobes supérieurs se recouvrent de façon à donner à la feuille un aspect presque rond, vert foncé, sans duvet. — Grains gros, serrés et ronds. — Pousse tardive. — Maturité aussi ou plus précoce que celle du Malbec. Pourrit rapidement après être arrivé à parfaite maturité.

Ce cépage se plaît dans les sols maigres. Il résiste assez bien au mildiou.

Bouton-Blanc, *Moustouzère* ou *Saint-Macaire.*

Ce cépage aime le terrain frais. Produit un vin très coloré.

Taupier. — Feuilles analogues à celles du Malbec, assez duvetées en dessous. — Grains gros, serrés, ronds, ayant une grande douceur à complète maturité, qui se produit un peu après celle du Malbec. — Coulure à peu près nulle.

Ce cépage a en outre le mérite de présenter une résistance relative très accentuée au mildiou. Il est depuis quelques années cultivé avec succès et propagé par M. R. Dezeimeris, propriétaire à Loupiac-de-Cadillac.

Castets. — Ce cépage, que M. le Dr Guilbert a fait connaître et qu'on appelait anciennement *Nicouleau* dans le canton de

Saint-Macaire, est cultivé en grand depuis vingt ans environ par M. Castets, agent-voyer, qui lui a donné son nom. Il se distingue par ses SARMENTS un peu érigés, assez gros dans le bas, d'une couleur jaune-roux tirant sur le jaune-paille, durs, cassants, contenant peu de moelle. — NŒUDS plus ou moins espacés, suivant la vigueur du sujet. — FEUILLES assez larges, peu lobées, veloutées en dessous au débourrage, et devenant d'un vert très clair. — GRAPPES ailées et grosses. — GRAINS généralement serrés et ronds, deviennent ovales quand, le sujet étant vigoureux, ils sont très serrés. Remarquable par sa grande résistance au mildiou. Il débourre quinze jours ou trois semaines après les autres cépages. Il convient donc bien aux terrains bas sujets aux gelées printanières. Il mûrit huit jours avant le Malbec et produit un vin droit de goût, coloré et alcoolique.

Panereuil. — *Queue-Rouge* ou *Bois-Droit.*
Ayre ou *Hère* (à Capian).
Petit-Fer (en Périgord).

BOIS rougeâtre. — FEUILLES assez grandes peu lobées. — GRAPPES grosses, ailées, souvent doubles. — GRAINS oblongs serrés, ne pourrissant pas. — Ce cépage présente à petite distance l'aspect du Castets.

Résistance complète au mildiou, à l'anthracnose, à la coulure. — MATURITÉ moyenne, venant un peu après celle du Malbec.

Les cépages suivants, plus ou moins communs, disparaissent peu à peu de nos vignobles : *Mourtaou* — *Pruéras* — *Grosse Mérille* — *Nochant* — *Piquepout* — *Picard* — *Coyne* — *Durac.*

CÉPAGES DE VIGNES BLANCHES

Sémillon. — *Sémillon blanc,* ou *Roux,* ou *Crucillant,* ou *Colombier,* ou *Colombar* (dans la Gironde).
Chevrier ou *Colombar* (dans la Dordogne).
Malaga (dans le Lot).
Goulu-Blanc (dans l'Isère).

SOUCHE grande, grosse, ayant besoin d'appui. — Sarments

longs, légèrement aplatis, cassants, couleur acajou, cannelés. — Nœuds assez rapprochés. — Bourgeons gros, arrondis, s'ouvrant de bonne heure.

Feuilles épaisses, grandeur moyenne, à trois lobes, profondément découpées, rosées sur les bords à leur épanouissement, ensuite d'un vert pâle, surface tourmentée; duvet rare. — Pétioles longs et gros. — Vrilles grosses et longues.

Grappes grosses, fournies, allongées, ailées. — Pédoncules longs et robustes. — Pédicelles longs. — Grains gros, ronds, inégaux, serrés sur la grappe, lâches sur les ailes, transparents, d'une belle couleur dorée à leur maturité. — Peau fine. — Suc d'une saveur très douce et parfumée.

Sol argilo-calcaire fort ou argilo-graveleux. — Sous-sol argileux, marneux et rocheux. — Pousse hâtive. — Floraison et maturation tardives, comparativement au Sauvignon; peu sujet à la coulure, mais beaucoup à la pourriture.

Vin d'une belle couleur dorée, ayant beaucoup de limpidité, de finesse, de saveur, d'onctuosité et de moelleux, atteignant sa perfection au bout de quatre à cinq ans.

Particularités. Sa taille se fait ordinairement sur deux boutons qui donnent, par pied, une récolte quatre ou cinq fois plus considérable que celle du Sauvignon.

Il existe plusieurs variétés de Sémillon peu différentes : 1° le *Sémillon-Blanc;* 2° le *Sémillon-Roux*. Le premier a plus de chair, le second plus de suc et de finesse. M. le comte Odart parle aussi du *Sémillon-Croquant* et du *Sémillon-à-bois-noir*, variétés, dit-il, qu'on cherche à détruire parce qu'elles produisent peu et que leur fruit pourrit vite. Ce cépage résiste au mildiou.

Sauvignon. — *Sauvignon* (dans la Gironde et la Charente).
Surin-Fié (cours de la Loire et de la Vienne).
Blanc-Fumé (dans la Nièvre).
Servonien ou *Savagnin* (en Bourgogne).
Servoyen (dans l'Yonne).
Puncchon ou *Puinechou* (dans le Gers).
Douceblanche (dans la Dordogne).

Souche plus vigoureuse que celle du Sémillon. — Sarments effilés et cannelés, plus longs et plus menus que ceux du

Sémillon, couleur cannelle tachée de brun. — Nœuds rapprochés. — Bourgeons blancs, plus gros, plus ramassés que ceux du Sémillon et s'ouvrant plus tard.

Feuilles petites, très tourmentées, assez épaisses, plus larges que longues, à trois lobes pointus avec une séparation peu profonde, dentées; échancrure de la base mesurant à peu près le quart de la hauteur; face supérieure lisse et d'un beau vert foncé, face inférieure duveteuse à nervures saillantes. — Pétioles longs, minces et violacés. — Vrilles plus nombreuses, plus longues et plus rameuses que celles du Sémillon.

Grappes petites, cylindriques, ramassées. — Pédoncules très courts, bruns à leur maturité, souvent cachés par les raisins qui les débordent. — Pédicelles généralement courts. — Grains serrés, grosseur moyenne, inégaux, légèrement ovalaires, transparents; couleur roux-doré avec de petits points noirs à leur maturité, croquants, d'une saveur sucrée, relevée par un goût muscat très fin. — Peau dure un peu avant la maturité du raisin, se fendant avec la pulpe quand la maturité est extrême.

Sol : tous les sols lui conviennent; il se plaît surtout dans les terrains silico-caillouteux, légers. Ce cépage réussit aussi dans les terrains argilo-graveleux. — Sous-sol calcaire. — Floraison hâtive. — Coulure fréquente. — Maturation facile et hâtive. — Cépage très sujet à l'oïdium.

Vin fin, très corsé, très aromatisé, d'une fort belle couleur dorée, plus ou moins liquoreux, suivant la maturité des raisins.

Ce cépage se taille sur trois boutons au moins. Il résiste au mildiou.

Muscadelle. — *Muscadelle* ou *Musquette*, *Muscadet-Doux*, *Raisinotte*, *Angelicaut* (indifféremment dans toutes les parties de la Gironde).
Col-Musquet (à Sainte-Croix-du-Mont).
Muscade (surtout dans le pays de Sauternes).
Catape (dans le canton de Créon).
Guépus (dans les cantons de Castillon et de Sainte-Foy).
Blanche-Douce, *Muscat-Fou* (à Bergerac).
Cadillac et *Blanc-Cadillac* (à Fronsac).
Guilan-Muscat, *Guilan-Musqué* (dans le Lot et le Tarn).
Guilan-Doux (à Clairac).
Auvernat-Blanc (à Orléans).

Souche vigoureuse. — Sarments gros et longs. — Nœuds

écartés et bien prononcés, écorce striée, couleur acajou. — Bourgeons très gros, coniques, s'ouvrant de bonne heure.

Feuilles épaisses, un peu plus larges que longues, tantôt entières, tantôt à trois ou à cinq lobes peu ouverts; dentures fortes, très aiguës, inégales. Face supérieure vert clair et lisse, face inférieure légèrement cotonneuse et à nervures fines. — Pétioles longs, forts, d'une couleur violacée.

Grappes grosses, tantôt ramassées, tantôt allongées et assez légèrement ailées. — Pédoncules longs, prenant une teinte brune à la maturité.

Grains ronds, inégaux, transparents, rôtis à leur maturité, peau fine, saveur fine, sucrée, avec arrière-goût musqué.

Sol : terres fortes, argileuses et pierreuses. — Floraison ordinaire. — Coulure fréquente. — Maturation prompte, suivie assez vite de pourriture.

Vin très parfumé; rarement employé seul, il est surtout utilisé pour donner un léger goût de muscat au vin des autres cépages.

Résiste au mildiou, un peu moins cependant que le Sémillon et le Sauvignon.

Muscadet. — Grappe très longue. — Grains gros, d'une couleur très pâle, ne pourrissant pas facilement. — Vin fort médiocre.

Cépage très productif, résistant assez bien au mildiou.

Blanc-Auba. — Sarments châtain-rougeâtre à raies longitudinales. — Nœuds rapprochés. — Bourgeons gros, d'un brun obscur.

Feuilles amples, allongées, profondément découpées en cinq lobes bien distincts, peu dentelées, couleur vert pâle, laineuses en dessous. — Pétioles blanchâtres et très forts.

Grains ronds, blancs, marqués d'un point noir au sommet, devenant un peu rouges en mûrissant. — Vin commun.

Blanc-Doux. — Sarments, d'abord gris, devenant en hiver d'un rouge assez vif. — Feuilles dentelées, presque entières et d'un beau vert. — Grappes de moyenne grosseur et allongées.

— GRAINS ronds, transparents, tachetés en brun. — SUC blanc, fin et sucré. — VIN très blanc et délicat, servant généralement à donner ces qualités aux autres vins. — PARTICULARITÉ : Produit rarement deux années de suite.

Blanc-Verdet. — SARMENTS tirant sur le jaune, rayés de brun. — FEUILLES grandes, épaisses, d'une couleur vert foncé. — GRAPPES longues. — RAISINS de moyenne grandeur; longs à mûrir, mais se conservant longtemps. — VIN mou et commun.

Enrageat. — *Enrageat, Fol, Fou, Enragé, Talosse, Chalos* ou *Grosse-Chalosse, Dupré-de-Saint-Maur, Sole, Grosse-Blanquette* (dans la plus grande partie de la Gironde).
Blanche (à Castillon).
Enrageade (à Coutras).
Folle-Blanche (dans les environs de Cognac).
Piquepout, Picpout ou *Piquepouille* (dans le Gers et l'Armagnac).
Grais (dans les environs de Gensac).
Rebauche (à Castillonnès).
Bouillon (dans le Bas-Limousin).
Plant-de-Dame, Plant-Madame (dans le Condomois et Nérac).

SOUCHE grosse et courte. — SARMENTS courts et gros. — NŒUDS gros et saillants, assez rapprochés. — ÉCORCE grise et roussâtre. — BOURGEONS gros. — VRILLES fortes. — FEUILLES oblongues, grandes, inégalement et profondément dentées, offrant trois pointes principales sans lobes distincts, couleur vert foncé diapré de rouge, surtout sur les bords, nervures prononcées en dessous et même en dessus, légèrement cotonneuses en dessous. — PÉTIOLES gros et courts.

GRAPPES cylindriques, renflées au milieu. — PÉDONCULES très courts. — GRAINS gros, ronds, serrés, d'une couleur vert blanchâtre. — PEAU fine. — SUC peu sucré, légèrement acide.

SOL : le plus médiocre. — FLORAISON et MATURATION faciles.

VIN plus ou moins acide; sert, suivant les terrains ou les années, comme boisson en nature ou pour coupages. Dans les années abondantes, on le transforme en eau-de-vie. C'est le vin de ce cépage qui produit les eaux-de-vie de Cognac, connues dans le monde entier.

Ce cépage demande une taille courte. Les pluies le font pourrir facilement.

Pruéras ou **Prunelat.** — *Chalosse* (dans quelques parties de la Gironde, dans la Dordogne et la Charente).
Œil-de-Tour ou *de Sour* (à Clairac).
Blanc-Pic (à Sainte-Bazeille).

Sarments droits et cassants, écorce mêlée de blanc et de violet. — Feuilles arrondies, très sensibles à la gelée. — Grains gros et savoureux, tombent facilement à terre, où ils se conservent plusieurs jours.

Maturation rapide.

Débourre tardivement, est peu sujet aux gelées et à la coulure et produit en abondance un vin médiocre.

Variété : Grosse-Chalosse blanche à grappes grosses et longues et à grains oblongs et longs.

Les cépages ci-après sont beaucoup moins répandus que ceux que nous venons d'étudier.

Blanquette. — Ce cépage paraît être une des variétés du Chasselas; il produit en abondance un vin plat et commun.

Rochalin ou **Blayais.** — Ce cépage a beaucoup de rapport avec le Sauvignon; on l'en distingue par sa feuille plus longue que celle de ce dernier. Son raisin est moins délicat que celui du Sauvignon, long à mûrir et sujet à la gelée.

On cultive beaucoup comme raisins de table dans la Gironde le Chasselas, la Malvoisie, le Muscat blanc et sa variété rose dont certains propriétaires tirent un grand profit.

Une synonymie complète des cépages est encore chose à faire; elle permettrait de mieux connaître leurs qualités et leur valeur relative aux terrains, leurs aptitudes et leur meilleur emploi. Mais pour un tel travail, la vie d'un homme serait insuffisante, et une réunion de viticulteurs, dévoués à leur science et à la prospérité de leur pays, pourrait seule l'entreprendre. Espérons qu'en ce siècle, où tout tend à se faire en association, où la réunion des petites forces a fait tant de prodiges, nous verrons la lumière et l'ordre introduits dans cette importante branche de la science viticole.

§ V. — DES MALADIES OU ACCIDENTS AUXQUELS SONT SUJETS NOS VIGNOBLES.

Gelées. — Nous avons parlé, page 201 de la *Statistique générale de la Gironde,* des gelées intempestives les plus mémorables, et nous en avons donné la nomenclature chronologique. De tout temps, mais surtout dans ces dernières années, les viticulteurs girondins ont cherché les moyens de mettre la vigne à l'abri des ravages des gelées tardives [1].

Les moyens essayés avec le plus de succès et les plus préconisés dans la Gironde sont :

1° Tailler les vignes le plus tard possible au moment où les boutons supérieurs commencent à gonfler, de façon à retarder la pousse.

2° Faire des nuages artificiels, en rassemblant du côté d'où vient le vent des tas d'écobuage, de feuilles sèches et de bois vert auxquels on met le feu une ou deux heures avant le lever du soleil ; il en sort une fumée aqueuse et blanche qui se répand sur le vignoble et forme un nuage qui empêche le rayonnement et préserve les vignes de la gelée.

On emploie plusieurs autres procédés pour former ces nuages artificiels, notamment celui qui consiste à brûler des résidus de la fabrication des produits résineux qui font à peu de frais des nuages chargés.

Ces nuages artificiels donnent de bons résultats quand ils sont faits à temps sur presque toutes les propriétés d'une même commune et lorsqu'on n'a à lutter que contre une gelée par rayonnement, avec une température n'atteignant pas plus de 2° au-dessous de zéro. Des expériences faites par la Société d'Agriculture de la Gironde ont établi que la température est de 2° plus élevée sous les nuages qu'en dehors.

3° Enlever toute végétation herbacée autour des pieds de vignes est encore un excellent moyen d'éviter dans une certaine mesure les gelées printanières. C'est pour cela que beaucoup

1. Voir *Annales de la Société d'Agriculture de la Gironde,* 27e année, 1871, p. 21 ; 31e année, 1876, p. 50 et 71.

de viticulteurs girondins s'appliquent à tenir leurs vignes très propres au moment où les gelées sont à craindre, et ne font entre les rangs de vigne aucune culture intercalaire pouvant donner en avril ou en mai une forte végétation.

4° Les abris en planches ont été employés avec plein succès par plusieurs propriétaires du Médoc et des Graves.

Cette question a été parfaitement traitée par M. N. Basset, professeur de chimie appliquée à l'agriculture, dans un volume intitulé : *La Vigne, leçons familières sur la gelée et l'oïdium*. 1 vol. in-12, imprimé à la suite des études que l'auteur a faites dans la Gironde, à l'occasion de la gelée du 6 mai 1861.

Grêle. — La grêle est l'un des dangers que redoutent le plus les viticulteurs, ce fléau étant celui contre lequel personne ne peut se défendre.

Nous avons cherché à expliquer, page 212 de la *Statistique générale de la Gironde*, les causes auxquelles on peut attribuer ces accidents, qui heureusement ne sont jamais que partiels; nous avons aussi donné la nomenclature chronologique des grêles les plus funestes aux vignobles de notre département.

Les assurances contre la grêle sont le seul moyen trouvé jusqu'à ce jour pour atténuer le mal que ce fléau cause trop souvent.

Coulure. — La coulure est un autre fléau qui frappe trop souvent les vignes. Les observations de nos viticulteurs les ont conduits à considérer comme ses causes les plus ordinaires :

1° La trop grande humidité du sol au moment de la pousse, qui favorise une végétation trop active aux dépens de la formation des mannes.

Pour lutter contre cette cause de disette, il est d'usage, dans nos vignobles bien soignés, de faire pincer la vigne. L'incision annulaire faite avec un nouvel outil *ad hoc* a produit des résultats très réels contre la coulure. M. Cazeaux-Cazalet a présenté en 1886, au Comice agricole de Cadillac, un remarquable rapport sur cette opération. Nous y renvoyons nos lecteurs.

2° Les brouillards du matin, suivis d'un soleil ardent.

Contre cette cause de coulure, il est malheureusement assez difficile de se garer, si ce n'est par les abris en planches qui

ont donné les meilleurs résultats contre la coulure aussi bien que contre la gelée chez M. Gonthier-Lalande, à Moulis, et chez quelques autres propriétaires.

Les **conditions atmosphériques** les plus favorables aux vignes de la Gironde seraient celles-ci : en hiver, des gelées modérées qui ne succèderaient pas à des pluies abondantes et qui ne feraient pas descendre le thermomètre au dessous de 6°; au printemps, une température douce et légèrement humide; à l'époque de le floraison, un temps sec; en été, après la floraison, de petites pluies et des chaleurs moyennes; enfin un automne chaud et orageux, sans pluies persistantes.

Parasites les plus nuisibles aux vignes de la Gironde. — Ces parasites sont très nombreux. Ceux de nos lecteurs qui voudraient en approfondir l'étude devront consulter, entre autres travaux spéciaux, l'ouvrage d'Audouin, intitulé : *Animaux nuisibles à la vigne,* Paris, Masson, 1842, in-4°, pl. col. Nous nous bornerons à parler ici des principaux :

1° *Rhynchites attelabus Bacchus,* connu sous le nom de *Straou* ou *Cigarette,* et le *Rhynchites Betuleti,* plus fréquent que le *Bacchus.* Ces insectes déposent leurs œufs à la surface inférieure des feuilles; ils les roulent ensuite comme une sorte de cigare qui pend, desséché, au pétiole que l'insecte a eu le soin d'entamer pour arrêter l'afflux de la sève. Les œufs éclosent dans ces feuilles roulées que les larves mangent intérieurement; elles s'introduisent dans le sol, d'où elles sortent, transformées en insectes parfaits, le printemps suivant.

2° *Eumolpus vitis,* appelé *Lisette, Écrivain, Gribouri* ou *Coupe-Bourgeon,* et dans le Médoc, *Chèvre.* Cet insecte ronge les feuilles, les grains de raisin même, et y trace en le rongeant des dessins qui lui ont valu le nom d'*Écrivain.* De tous les insectes qui vivent aux dépens de la vigne, c'est l'un des plus destructeurs. Il coupe les pétioles et les pédoncules des grappes, alors même qu'ils ont pris un certain développement.

3° *Procris.* — Cette chenille, dont le papillon est très joli, fait beaucoup de mal aux bourgeons de nos vignes.

4° La *Pyrale.* — Cette chenille, aujourd'hui bien connue et

rendue célèbre par les remarquables travaux d'Audouin, est surtout redoutée des viticulteurs bourguignons. Elle exerce aussi ses ravages dans nos vignobles durant certaines années. — L'ébouillantage de ses œufs est pratiqué ici comme en Bourgogne.

5° L'*Euchlore* ou *Anomala vitis*, sorte de hanneton verdâtre, est aussi un grand destructeur des bourgeons de nos vignes.

6° La larve du *Melolontha vulgaris* ou *Hanneton*, connu dans le département sous le nom de *ver-blanc*, est plus particulièrement funeste aux vignes de palus. Pendant les trois années qu'elle passe sous terre, elle attaque les jeunes plants dont elle ronge les racines naissantes. Cette larve fait cependant moins de mal dans les vignobles que dans les jardins potagers, où elle est réellement redoutable.

7° L'*Apate Dentala* fait souvent ses galeries de ponte dans les sarments, et les frappe de mort.

8° L'*Altise*, appelée vulgairement *puce de la vigne*, est un coléoptère qui ronge les bourgeons et les feuilles. Nos viticulteurs lui font la chasse avec l'acide phénique dilué ou ses dérivés, ainsi qu'avec les vapeurs de soufre. Un soufrage ordinaire fait sur les œufs dans la première quinzaine de juin donne de bons résultats.

9° Les *Limaces*, appelées *loches*, font beaucoup de mal à nos vignes en mangeant les feuilles naissantes.

10° *Escargots*. — Diverses espèces de limaçons (hélices) font de grands dégâts dans nos vignobles; ce sont : le *Nemoralis* et l'*Hortensis* dans les lieux frais, le *Variabilis* et le *Carthusiada* dans les lieux secs, et les nombreuses variétés de l'*Aspersa* dans tous les vignobles. Cette dernière espèce est la plus répandue dans les vignes de la Gironde.

11° L'*Erineum* est une maladie constituée par la galle d'un acarien parasite, *Phytocoptes vitis*. Les feuilles attaquées sont gaufrées à la face supérieure; sous l'effet de la piqûre de l'acarien, un feutrage se forme à la face inférieure; les poils qui recouvrent les galles sont blancs au début et se distinguent des taches blanches du mildiou par leur adhérence à la feuille; en outre, la partie de la feuille atteinte par cet acarien reste toujours verte à la partie supérieure, et en vieillissant les galles

de l'*Erineum* deviennent roussâtres, puis brunes, et ne peuvent plus alors être confondues avec le mildiou.

Les effets de l'*Erineum* ne sont fâcheux que sur les feuilles des jeunes pousses. Des soufrages donnés lorsque les rameaux de la vigne ont atteint environ 10 centimètres, arrêtent le développement de ce parasite.

Tous ces animaux envahissent souvent nos vignobles en si grande quantité qu'une fois développés, il devient impossible de les détruire. Dans le but d'en diminuer le nombre, certains viticulteurs girondins donnent à leurs vignes le premier labour de très bonne heure, au moment des grands froids, de façon à faire périr les œufs et les larves.

Dans les grands vignobles, surtout en Médoc, on fait une chasse active à tous ces ennemis de la vigne, principalement aux escargots, soit au moyen de femmes et d'enfants chargés de ramasser ces mollusques et les feuilles roulées par le *Rhynchites attelabus Bacchus*, soit au moyen de compagnies de canards et de poules affamés lancés dans les vignes pour s'y nourrir des insectes parasites destructeurs de cet arbuste; ce dernier moyen est préconisé comme le meilleur.

On a employé aussi avec succès un mélange de sulfate de cuivre, de graisse et de minium avec lequel on fait un anneau autour du cep et de la carrassonne.

La vigne a encore pour la combattre des ennemis terribles :

L'Oïdium. — Ce champignon fut aperçu pour la première fois en 1845, sur des treilles de serre chaude, par un jardinier nommé Tucker; et, en 1847, il fut décrit et nommé *Oïdium Tuckeri* par le naturaliste anglais Berkeley.

Il fit son apparition dans le département de la Gironde en 1851.

Son développement fut très rapide, et dès 1853 le vignoble girondin était presque partout frappé de stérilité.

Notre cadre ne nous permet pas d'entreprendre ici l'étude de la nouvelle maladie que caractérisait ce champignon et les nombreuses théories et discussions scientifiques qu'il suggéra dans le monde des savants ou dans celui des viticulteurs.

Nous nous bornerons à rappeler que, dès 1852, l'emploi du

soufre pulvérisé, étendu sur les ceps de vigne, était reconnu comme le meilleur remède par MM. H. Marès, Rose-Charmeux, comte de La Vergne et d'autres savants viticulteurs.

M. le comte de La Vergne se fit alors l'apôtre du soufrage. Il imagina un soufflet perfectionné pour répandre le soufre; il écrivit plusieurs mémoires, guides ou manuels, pour faire connaître les bienfaits du soufrage et les moyens de l'appliquer avec succès. Grâce à M. le comte de La Vergne, l'opération du soufrage se généralisa bientôt dans presque tout le vignoble girondin.

Progressivement, le mal a diminué d'intensité, mais il n'a cessé de faire tous les ans, par-ci par-là, des apparitions plus ou moins sérieuses.

Aujourd'hui, au lieu de faire trois ou quatre soufrages par an, comme on le faisait au début de la maladie, un soufrage fait dans de bonnes conditions, avant la floraison, suffit presque toujours à prévenir le mal, surtout lorsque l'année est sèche. Dans les années humides, il en faut deux ou trois.

C'est après les pluies, si la chaleur est suffisante, que l'oïdium végète avec le plus d'activité, et c'est aussi à ce moment que le soufre lui porte le plus sûrement de mortelles atteintes. C'est alors, par conséquent, le moment favorable pour soufrer.

Le *premier soufrage* doit avoir lieu dès que les jeunes pousses ont atteint à peu près 10 centimètres, et doit être terminé au moment où la floraison commence. Toutefois, si la pluie ou d'autres causes en retardaient l'exécution, il faudrait se mettre vivement à l'œuvre au premier moment chaud favorable, sans s'inquiéter de la floraison.

Le *deuxième soufrage* doit avoir lieu aussitôt la floraison terminée; puis on doit surveiller les vignes attentivement, et apporter le soufre à leur secours dès que l'on remarque dans une pièce les premiers symptômes d'envahissement. Ce soufrage est généralement partiel, et peut avoir besoin d'être renouvelé une, deux ou trois fois, suivant les progrès de l'oïdium.

Divers modèles de soufflets sont employés dans le département de la Gironde à l'opération du soufrage. La Société d'Agriculture de la Gironde a fait à ce sujet en 1857 et en 1877 des expériences comparatives. Il en est résulté que le soufflet

modérateur de La Vergne est l'un de ceux qui présentent le plus d'avantages.

Plusieurs modèles de soufreuses à cheval ont été imaginés. Celles de MM. Henri de Vallandé et de l'abbé Durassié sont déjà usitées dans quelques-uns de nos vignobles.

Ajoutons ici qu'il a été proposé par M. N. Basset de remplacer le soufre par le sulfure de potassium ou de sodium dissous dans l'eau, et d'arroser la vigne avec cette dissolution.

Nous n'entrerons pas dans l'histoire, la description et la définition de l'oïdium : nous renverrons à ce sujet nos lecteurs aux nombreux ouvrages du comte de La Vergne, et aux *Leçons familières sur l'oïdium* publiées par M. N. Basset [1].

Nous terminerons en disant qu'à l'Exposition universelle de 1867, le soufrage a été considéré comme un des grands bienfaits procurés à l'agriculture, et le jury des récompenses a demandé pour M. de La Vergne, l'infatigable propagateur du soufrage, la croix de la Légion d'honneur, qui lui a été décernée.

Le Phylloxera. — Une nouvelle maladie de la vigne, qui se caractérise par la mort lente de cet arbuste et la présence de l'insecte *Phylloxera vastatrix* sur ses racines, est un fléau autrement grave que ne l'a jamais été l'oïdium. Ce dernier nuit à nos récoltes dans une plus ou moins grande proportion, tandis que le *Phylloxera* menace nos vignobles d'une destruction complète.

Nous n'avons pas à entrer ici dans la description de cette maladie de la vigne et de l'insecte *Phylloxera*, ni à faire l'étude des théories de ceux qui considèrent cet insecte comme cause ou comme effet, pas plus que la nomenclature des milliers de remèdes proposés contre ce fléau : nous nous bornerons à faire l'histoire rapide de ses progrès dans la Gironde.

C'est le 11 juin 1869 que l'insecte *Phylloxera* a été découvert à Floirac près Bordeaux, sur les racines de vignes qui paraissaient souffrantes depuis deux ou trois ans. L'année suivante des cas de maladie et des insectes phylloxera furent observés à Montussan et à Saint-Loubès. En 1871, on le trouvait à Bouliac

1. Un vol. in-12, 1861-63. Prix : 5 fr.

et dans plusieurs communes des cantons du Carbon-Blanc, de Créon, de Branne, de Pujols et de Sainte-Foy, et il traversait la Dordogne dans les environs de Libourne.

En 1873, presque toutes les communes des cantons de Castillon, de Libourne, et celles du sud-est des cantons de Lussac et de Fronsac étaient envahies.

Dans l'Entre-deux-Mers, le mal gagnait du côté de Pellegrue, Sauveterre, Targon et Créon; enfin il traversait la Garonne en face de Camblanes, pour aller s'implanter à Bègles, sur la rive gauche de la Garonne, où sa présence n'avait pas encore été constatée.

En 1874, le mal s'étendait sur tous les cantons que nous venons de citer, et on l'observait pour la première fois dans les cantons de Bourg, Saint-André-de-Cubzac, Cadillac, Saint-Macaire, Podensac et La Brède.

En 1875, le mal s'aggrave de plus en plus. Non seulement le phylloxera gagne du terrain dans toutes les localités que nous avons citées, mais il est découvert en Médoc, dans les palus de Ludon et de Macau. Des travaux de tout genre sont entrepris pour détruire ou au moins enrayer le mal.

En 1876 le phylloxera est découvert à Soussans et dans les terres fortes d'Ordonnac et de Saint-Yzans (canton de Lesparre).

Aujourd'hui, en 1886, nous avons la douleur de dire que la nouvelle maladie sévit dans la plus grande partie de l'Entre-deux-Mers et dans presque toutes les communes de la rive droite de la Dordogne et de la Gironde, les sols et sous-sols sableux la plupart exceptés.

En Médoc et sur la rive gauche de la Garonne, de nombreux points ont été attaqués. Ils sont observés avec soin et plusieurs ont été traités avec plus ou moins de succès.

Cet exposé des progrès du phylloxera dans la Gironde doit être suivi des remarques suivantes :

La propagation du mal a été, chez nous, plus lente que dans le midi de la France. Les points d'attaque sont nombreux, mais souvent peu étendus, car des communes qui depuis plus de dix ans sont envahies par le fléau, feront encore cette année une demi-récolte, et il n'y en a pas une où toutes les vignes

soient mortes, comme on le remarque dans beaucoup de communes du Midi, après trois ou quatre ans d'invasion.

Dans nombre de domaines, on a vu des vignes arrivées à la dernière période de la maladie, se relever sans avoir subi le moindre traitement. Il faut reconnaître que ces renaissances ont été souvent éphémères, mais il en est cependant qui se soutiennent depuis plusieurs années.

Les terrains d'alluvion les plus fertiles et les sols argilo-calcaires ou argilo-sableux peu profonds, situés sur nos coteaux et hauts plateaux, ont été les premiers envahis par l'insecte et sont encore ceux sur lesquels il est le plus répandu. Les terrains sablo-graveleux sont à peu près épargnés.

Les cépages à bois dur, tels que les Cabernets, semblent avoir résisté aux atteintes du phylloxera plus que les cépages à bois mou, comme le Malbec.

La submersion, partout où elle a pu être bien opérée, a donné de bons résultats, et nous sommes heureux de pouvoir rappeler à cet égard que M. Arthur Escarraguel, maire d'Ambès, a organisé le premier syndicat créé dans la Gironde pour la défense du vignoble par la submersion.

Les vignes américaines greffées avec les cépages girondins, l'emploi des sulfo-carbonates ou du sulfure de carbone ont, en beaucoup d'endroits, donné d'excellents résultats.

Les vignes américaines greffées, pour les régions produisant les vins fins, pour d'autres régions, certains producteurs directs tels que, parmi les cépages rouges : l'Herbemont et l'Othello, le Canada, le Senusqua (ce dernier préféré pour les terrains gélifs), le Black-Eagle, et parmi les blancs : le Noah, le Triumph et l'Elvira, paraissent être aujourd'hui la branche de salut la plus sûre à la portée de nos viticulteurs, qui d'ici peu d'années auront certainement reconstitué presque tous les vignobles détruits par le phylloxera.

Plusieurs propriétaires ont récolté en 1885 des vins de Cabernets ou autres cépages fins greffés sur Solonis, Riparia ou autres porte-greffes américains. Nous avons pu constater que la greffe n'avait en rien modifié la nature ou la valeur des vins de Cabernet, de Verdot ou autres cépages.

Nous renvoyons nos lecteurs désireux d'étudier la reconsti-

tution des vignobles phylloxérés par les vignes américaines aux travaux de MM. Laliman [1], Millardet [2], Daurel [3], Vassillière, Cazeaux-Cazalet, Miquel-Paris, Poitou, etc., etc. (Voir la Bibliographie à la fin de ce volume.)

L'Anthracnose est une maladie causée par un parasite végétal qui se développe sur les bois de la vigne et s'attaque aussi aux feuilles et aux raisins. Ce parasite se présente tantôt sous la forme de moisissures entièrement noires *(anthracnose ponctuée)*, tantôt allongées, irrégulières et bordées de noir *(anthracnose maculée ou déformante)*. Le mycélium vit dans l'intérieur des tissus, attaque les cellules qui deviennent noires et sont détruites; alors on constate de petites ou grandes cavités qui arrêtent la circulation de la sève.

L'anthracnose exerce surtout ses ravages dans les endroits humides et attaque de préférence certains cépages, tels que les Cabernets et le Merlot. Nos viticulteurs luttent contre cet ennemi par l'application de l'un ou de l'autre des deux mélanges suivants, sur les bois envahis ou menacés :

1° Eau, 100 litres; sulfate de fer, 50 kilogr.
2° Eau, 91 litres; acide sulfurique à 66°, 5 litres.

D'après une note insérée dans la *Gironde* du 31 janvier 1886 et émanant de M. Vassillière, professeur d'agriculture de la Gironde, le premier mélange paraît suffisant pour les vignes peu sujettes à l'anthracnose; il convient d'essayer le second sur celles qui sont toujours fortement atteintes.

La dissolution du sulfate de fer s'effectue dans l'eau chaude; pendant l'emploi il est bon de remuer souvent le liquide et même de le réchauffer par l'addition d'une certaine quantité de mélange chaud, afin d'empêcher le dépôt du sel de fer au fond du récipient, cause fréquente de l'inefficacité du traitement.

Quant au mélange d'acide sulfurique et d'eau, il doit se faire

1. *Études sur les divers travaux phylloxériques et les vignes américaines*, gr. in-8°, 200 p. — Prix : 3 francs.

2. *Histoire des principales variétés et espèces de vignes américaines qui résistent au phylloxera*, in-4°, orné de nombreuses et belles planches. — Prix : 25 francs.

3. *Quelques mots sur les vignes américaines, leur greffage et les producteurs directs dans la région du Sud-Ouest*, in-8°. — Prix : 1 fr. 50.

lentement en commençant par l'eau, par petites proportions des deux liquides, surtout de l'acide, qu'il faut toujours faire glisser *doucement* avec précaution le long de la paroi de la baille en bois dans laquelle se pratiquera l'opération; celle-ci est accompagnée d'une élévation excessive de température. On attend, pour l'emploi, que le liquide soit refroidi.

L'application de ces deux compositions s'exécute au pinceau sur le cep entier, souche et bois de taille, sans aucune réserve pour les yeux du cep, mais avec précaution pour ceux de l'opérateur qu'une éclaboussure du liquide pourrait blesser. On doit opérer par un temps sec. Si la pluie survient dans les quarante-huit heures qui suivent le traitement, on recommence l'opération. Il est prudent de terminer avant le mois de mars.

Ce badigeonnage peut servir aussi à détruire l'œuf d'hiver du phylloxera et à enrayer par là le développement de ce terrible insecte.

Du Mildiou *(ou Mildew)*. — Nous empruntons à un article de M. J. de Griès, publié dans la *Feuille Vinicole de la Gironde,* du 28 janvier 1886, une partie des notes ci-après :

La question du mildiou, si grosse de difficultés il y a encore quelques mois, semble devoir ne pas être aussi inquiétante pour la récolte de 1886, par suite des expériences pratiquées en 1885 dans plusieurs vignobles de la Gironde, d'un traitement au sulfate de cuivre combiné à la chaux, notamment chez M. Nathaniel Johnston, au Château-Ducru-Beaucaillou, par M. Millardet, et chez M. Bartou, à Langoa, par M. D. Jouet.

On a pu constater dans ces vignobles que des vignes ainsi traitées ont conservé toutes leurs feuilles et produit beaucoup de fruits, tandis que d'autres, intentionnellement laissées sans traitement, n'avaient pas une feuille au moment des vendanges et encore moins de fruits utilisables.

Des lettres détaillées publiées dans la *Feuille Vinicole*, des rapports officiels émanant du Ministère de l'Agriculture et de la Société d'Agriculture de la Gironde, ont établi ce fait, et l'on compte pour la prochaine récolte pratiquer en grand ce mode de défense contre le mildiou.

Le remède consiste en une solution de sulfate de cuivre et de chaux dans les proportions suivantes :

Sulfate de cuivre (produit ordinaire vendu dans le commerce, mais aussi pur que possible) ...	25 kilogr.
Chaux	25 —
Eau quelconque de puits ou de rivière	225 litres.

Ce dosage est celui qui a été employé au Château-Langoa.

Voici maintenant le dosage pratiqué au Château-Ducru-Beaucaillou :

Sulfate de cuivre	8 kilogr.
Chaux	15 —
Eau quelconque	130 litres.

On remarquera qu'ici la quantité de sulfate de cuivre est moindre qu'à Langoa. Et ce qui permet de croire que cette quantité est suffisante, c'est que le remède a produit d'aussi bons effets avec ce dosage qu'avec le premier.

La préparation a été ainsi faite :

Eau	100 litres.	délayés à part.
Sulfate de cuivre	8 kilog.	
Chaux	15 —	id.
Eau	30 litres.	

Le tout bien mêlé.

Ce mélange constitue une bouillie claire, bleuâtre, qu'on verse dans un récipient contenant de 8 à 10 litres. L'ouvrier tient le pot de la main gauche, et avec la main droite asperge la vigne au moyen d'un petit balai de brande trempé dans le mélange. Le sel de cuivre étant corrosif, les pots de terre sont préférables à ceux de métal.

Le balai, dont la brande ne doit guère avoir plus d'un à deux millimètres de grosseur, sera peu fourni afin de ne pas envoyer trop de matière à la fois.

Pour obtenir un balai pratique, prendre une poignée de brande d'environ 40 centimètres, en couper la moitié à 20 centimètres et intercaler ces bouts courts avec les longs à la base du balai ou poignée; de cette façon, l'extrémité du balai qui plonge dans la préparation se trouve peu fournie et légèrement

développée en éventail. C'est par un petit coup sec, susceptible de multiplier le nombre des gouttelettes, que se fait l'aspersion.

Il n'est pas nécessaire que la feuille de vigne soit entièrement recouverte du mélange; quelques taches suffisent à la préserver de la maladie.

Le prix de revient de ce traitement s'est élevé à 80 francs par hectare dans le vignoble de Langoa, et à 50 fr. dans celui de Beaucaillou; mais l'on peut espérer une certaine réduction de ces prix, la période des tâtonnements étant passée.

On sait qu'en Médoc les vignes sont plantées à un mètre de distance.

L'application du remède a été faite dans la première quinzaine de juillet; mais comme le mildiou est susceptible d'envahir les vignes avant cette époque, beaucoup pensent, et notamment M. Millardet, auquel on doit le dosage de la solution, qu'en juin on aurait plus de chance de succès, parce que le remède serait en quelque sorte préventif.

M. D. Jouet recommande l'application immédiate dès le début, plutôt que préventivement.

Il faut s'appliquer à surveiller les premiers symptômes du mildiou, qui se manifestent par une légère moisissure sur la face inférieure des feuilles, principalement le long des nervures et sur le limbe; car en vingt-quatre heures une feuille peut en être complètement recouverte. Il suffit pour cela qu'un brouillard soit suivi de soleil.

Tel est le traitement reconnu aujourd'hui efficace contre le mildiou dans le département de la Gironde.

M. Podechard, de Beaune, a imaginé et employé avec succès une poudre sèche, répandue avec la boîte à soufrer du Midi. L'emploi de cette poudre présente une grande économie de main-d'œuvre; elle est composée de : 100 kilog. de chaux délitée, 20 kilog. de sulfate de cuivre, 10 kilog. de soufre, 15 kilog. de cendres, 50 kilog. d'eau.

Il n'est pas inutile de dire qu'en d'autres contrées le sulfate de cuivre seul, d'une part, et la chaux seule, d'autre part, ont donné de bons résultats. Ont-ils été aussi concluants que ceux que nous avons pu voir de nos yeux dans la Gironde? En tout cas, Messieurs les Bourguignons affirment, par la voix du

Comité d'Agriculture de Beaune, que le simple accolage des vignes à un échalas trempé dans un bain de sulfate de cuivre et ensuite leur liage avec de la paille également trempée dans la même substance les ont préservées du mildiou. Voici la recette indiquée dans ce cas :

Sulfate de cuivre.....	8 à 10 kilogr.
Eau.....	100 litres.
Paille la plus simple possible, de préférence celle d'avoine.	

Enfin, en Italie, MM. Bellussi frères, dans leur vignoble de Tezze, près Conegliano, ont tout simplement employé la chaux éteinte *(lait de chaux)*, et les résultats obtenus ont été des plus satisfaisants, ainsi que l'a constaté dans l'*Opinione* M. le professeur Cuboni, de Conegliano. Ce liquide au *lait de chaux* était projeté sur les feuilles et sur le pied au moyen de petites spatules.

Dans la Gironde, la chaux seule a été essayée sans succès.

On s'est préoccupé avec raison des effets que pourrait produire dans le vin le traitement de la vigne au sulfate de cuivre, car bien que l'aspersion ne se fasse que sur les feuilles, les grappes sont touchées par le mélange. Des analyses sérieuses n'ont reconnu qu'*un dixième de milligramme de cuivre par litre de vin*, quantité inappréciable et absolument inoffensive que l'on rencontre parfois dans des vins qui ne proviennent pas de vignes traitées par le sulfate de cuivre.

Le Pourridié est une maladie qui présente à peu près les symptômes extérieurs que l'on remarque sur les vignes phylloxérées, mais sa marche est plus rapide. Elle est causée par un champignon qui se développe sur les racines sous forme de cordons arrondis d'un demi-millimètre à deux millimètres de diamètre, irrégulièrement ramifiés, bruns, ayant beaucoup de ressemblance avec des racines pourries. Les racines des vignes mortes du pourridié présentent des bosselures d'un noir brillant et des cordons rampant çà et là ; ces bosselures se distinguent des nodosités phylloxériques par leur forme le plus souvent allongée dans le sens de la racine. Ce parasite tue la vigne en provoquant la pourriture de ses racines.

Cette affection sévit le plus souvent dans les vignobles établis sur défrichement de chênes et lorsque les vignes ont atteint à peu près l'âge de vingt ans.

On lutte contre le pourridié en drainant les vignobles atteints ou menacés, pour détruire l'humidité qui favorise toujours le développement des champignons. Dès l'apparition des premiers symptômes extérieurs, on arrache et l'on brûle les vignes suspectes ainsi que celles qui les entourent, presque à coup sûr envahies aussi. On fait un fossé autour du point contaminé en s'appliquant à ne pas y laisser séjourner l'eau, et on replante au bout d'un an environ [1].

§ VI. — CULTURE DE LA VIGNE DANS LA GIRONDE.

Plantation. — Avant de planter la vigne, on s'applique à étudier le terrain que l'on veut lui consacrer, et, suivant sa nature, on fait les travaux préparatoires qui lui conviennent.

Il est urgent de mettre la vigne à l'abri de l'humidité prolongée. A cet effet, on dispose convenablement le terrain de façon à régler les pentes pour faciliter l'écoulement des eaux.

Si dans une terre argileuse très dure appelée terre tape, ou boulbène, ou tuf, la marne ou l'alios se trouvent à peu de profondeur, on défonce ces sous-sols pour les rendre perméables et les mélanger avec la couche supérieure.

La terre, assainie par ces moyens et par le drainage, là où il est nécessaire, réclame une seconde opération des plus importantes : c'est l'*amendement* et le fumage.

Amendement. — Fumer une terre qu'on va consacrer à la vigne est une chose toujours nécessaire, à moins que l'on n'opère sur des terrains d'alluvion. Encore emploie-t-on parfois dans ce cas un engrais liquide qu'on met dans le trou préparé pour chaque plant.

Si l'on complante des terres maigres qui n'ont pas servi

1. Voir à ce sujet le travail de M. Millardet, intulé : *Pourridié et Phylloxera*, brochure in-8° ornée de belles planches gravées. Feret et fils, éditeurs. Prix : 5 fr.

à la culture des céréales ou qui n'ont pas été fumées depuis longtemps, on met une demi-charretée de fumier (500 kilogrammes) par rang de 100 pas, contenant de 75 à 80 plants. Si l'on complante des terres épuisées, et surtout épuisées par la vigne, on met deux à trois fois plus de fumier. Depuis quelque temps, on remplace en partie le fumier par des terres d'alluvion prises sur les bords du fleuve ou par des marnes.

A ce sujet, il faut signaler un écueil dans lequel sont tombés certains viticulteurs : c'est qu'à force d'amender la terre, on arrive quelquefois à la dénaturer et à diminuer la qualité du vin en augmentant la quantité.

La terre préparée, on se dispose pour la plantation, en traçant au préalable le terrain selon les dispositions que l'on a adoptées (voir page 47).

Que l'on emploie des racinés ou *barbeaux*, ou qu'on soit obligé de prendre des boutures, la pépinière étant épuisée, il est très important d'avoir des plants bien choisis et vigoureux.

Pour les boutures, on n'en demande qu'aux pieds sains et vigoureux, en ayant soin de ne prendre que des branches ayant porté du fruit. Dans certaines localités, on cherche à laisser à la branche qu'on coupe une petite portion de celle sur laquelle elle a poussé. Cette petite portion s'appelle *crossette*, *maillot* ou, en Médoc, *cabot*. On n'attache pas partout une grande importance à ce *cabot*, mais partout on préfère les branches coupées à leur naissance, parce que les yeux y sont plus rapprochés.

Quoi qu'il en soit de ces deux modes de plantation, lorsqu'il s'agit de remplacer les pieds morts dans une jeune vigne, il est préférable de n'employer que des plants racinés ou *barbeaux*.

Ce remplacement se fait aussi par *provins*. On appelle *provin* une tige sur laquelle on fait développer des racines sans la séparer de la souche ou vigne-mère.

Pour faire un provin, on laisse sur le pied le plus voisin de celui qui est à remplacer une longue branche (on choisit ce pied, autant que possible, sur le même rang); on fait entre ces deux pieds une fosse d'à peu près 35 centimètres de profondeur, dans laquelle on met du terreau ou un autre engrais quand le terrain est maigre; on incline la branche dans la

fosse, et l'on relève son extrémité à l'endroit où se trouvait le pied mort; on la fixe au moyen d'un petit échalas; puis on a soin de tailler l'extrémité sortant de terre en bec de flûte, de façon à ce que le bouton extrême se trouve en opposition directe avec la section faite par cette taille, afin qu'il ne soit pas noyé par les pleurs de la vigne au printemps. On ne laisse que deux yeux, le basilaire et le terminal. Le sevrage des provins est indispensable, sous peine de voir dépérir et souvent mourir la souche mère : on le commence dès la deuxième année, en faisant à l'origine du provin une section du tiers de son diamètre : à la troisième année, on opère la section complète.

Ces provins ont l'avantage d'entrer en production la première année. Il est admis en Médoc que tout provin paye ses frais la même année. Les provins doivent se faire à l'époque où la sève, commençant à monter dans les branches, les rend plus souples. On fait quelques incisions légères à la partie de la branche qui est sous terre, de façon à faciliter la formation des racines.

Revenons à la plantation de la vigne par *barbeaux* ou *crossettes*. Cinq modes différents sont en usage dans le département. Les trois premiers sont les plus répandus.

1° *Plantation par renversement.* — Ce mode est certainement le meilleur, mais aussi le plus coûteux. La façon seule pour un hectare (trois journaux) ne coûte pas moins de 1,500 francs. Il consiste à faire un fossé bien droit dans la direction que l'on veut donner aux rangs de vignes et de la largeur qui devra les séparer. Ce premier fossé terminé, la terre qui en a été sortie, mise de côté pour combler le dernier, on y porte les engrais, puis les barbeaux ou les plants que l'on fixe au moyen d'une carrassonne, et on le remplit avec la terre du second fossé, pour lequel on opère de même, et ainsi de suite jusqu'au dernier. Plantée de cette façon, la vigne commence plus tôt à rapporter; mais aussi, assure-t-on, elle dure moins longtemps.

2° *Plantation par défoncement et à la barre.* — Ce mode est généralement usité partout où le sous-sol est peu profond et toutes les fois qu'il favoriserait trop l'humidité s'il n'était

défoncé. Ce mode consiste à défoncer à la pioche ou au double pic le sous-sol d'alios, de marne ou de tuf jusqu'à la profondeur de 66 centimètres environ, puis à mélanger le produit du défoncement avec la bonne terre et les engrais apportés sur les lieux. Ce mélange terminé, on fait un trou avec une barre en fer appelée *pal*, on y enfonce le plant, et on referme le trou en tassant la terre autour du plant. Pour rendre l'adhérence plus complète, on peut mettre dans le trou de l'eau bourbeuse, de la *bouse* de vache et du jus de fumier ou du sable.

3° *Plantation à la barre.* — Ce mode est certainement le plus simple et le plus économique; mais il ne peut être employé que dans les terrains friables et dans ceux qui sont assez fertiles pour se passer d'engrais, ou du moins pour se contenter de peu. On emploie généralement dans ce mode de plantation les engrais pulvérulents et liquides. Il consiste simplement à donner un bon labour suivi d'un hersage, puis à faire un trou avec une barre ou pal. Ce trou est quelquefois élargi avec une *demoiselle* en bois, armée d'une pointe en fer, afin de pouvoir introduire plus facilement les engrais.

4° *Plantation à l'araire.* — Ce mode, qui est un des plus économiques, ne s'emploie que dans les sols profonds; encore est-il peu usité. Il consiste à faire un sillon profond avec l'araire ou une charrue quelconque; on y apporte du fumier, on pratique des trous dans lesquels on met les plants; puis on referme le sillon.

5° *Plantation à petits fossés ou à rouillons.* — Ce mode est presque entièrement délaissé. C'était le même que le précédent, dans lequel on remplaçait un sillon par un petit fossé de 30 centimètres de large sur 50 centimètres de profondeur.

Toutes ces plantations se font ordinairement dans les mois de février, mars, avril, et même à la rigueur, si on n'a pu le faire plus tôt, jusque dans les premiers jours de juin, à la condition d'avoir tenu les plants sous terre ou mieux dans du sable à l'exposition du Nord, pour les empêcher de pousser.

Comme dernière opération, on redresse le plant, on le chausse, c'est à dire qu'on donne la façon qui a pour but de former un billon bombé au milieu duquel se trouve le rang de

vigne. On taille chaque plant, en laissant deux nœuds hors de terre, et on l'attache à une petite carrassonne.

Les deux ou trois premières années de la plantation, on donne dans certains vignobles, en Médoc principalement, six façons aux jeunes vignes, mais le plus souvent quatre; ces jeunes vignes ont, durant ce temps, besoin de soins particuliers. On les débarrasse autant que possible des limaçons, et chaque année on remplace les plants qui ont mal réussi, par des provins ou des barbeaux. Si, parmi les cépages qui ont bien réussi, il s'en trouve dont les produits laissent à désirer comme qualité ou comme rendement, on a recours à la *greffe* lorsque le sujet est assez fort.

Greffe. — Cette opération, qui autrefois était peu pratiquée par nos vignerons, devient chaque jour plus nécessaire depuis que l'invasion du phylloxera les pousse à enter nos cépages fins sur les ceps de vignes américaines résistant au phylloxera. Nous n'avons pas à décrire ici les divers modes de greffe usités dans la Gironde, cela nous entraînerait trop loin; nous renvoyons ceux de nos lecteurs qui voudraient les étudier, au remarquable rapport de M. Froidefond publié dans les *Annales de la Société d'Agriculture de la Gironde,* 1879.

Dispositions et soins à donner à la vigne. — La direction à donner aux *règes* n'a pas de règle fixe. On consulte d'abord l'inclinaison du terrain, de façon à favoriser l'écoulement des eaux sans que les terres soient entraînées dans les bas-fonds.

Nombre de viticulteurs, quand le terrain le permet, dirigent leurs règes de l'Est à l'Ouest, prétendant que le vent et la grêle, qui ravagent souvent nos vignobles, viennent de l'Ouest, et qu'ainsi les premiers pieds de chaque rang sont seuls maltraités; les autres, se couvrant réciproquement, ont moins à souffrir; puis, parce que le rang de vigne, qui offre son front au Midi, peut être effeuillé au Nord, sans être exposé aux coups de soleil. Cette direction de l'Est à l'Ouest est surtout praticable en Médoc, où les vignes sont très basses et où l'ombre d'un rang ne gêne jamais l'autre. Il peut arriver, en effet, que la

terre ne soit pas également soumise à l'action des rayons du soleil, ce qui est toujours fâcheux.

D'autres viticulteurs plantent dans la direction du Nord au Sud, pour que les rayons du soleil pénètrent au milieu des rangs le plus longtemps possible et chauffent d'une façon plus égale la surface du terrain et les différents côtés du fruit.

Selon les terrains, on donne à la vigne deux, trois ou quatre façons par an, soit à la charrue, soit à la bêche. Depuis quelques années, les bras manquant dans la plupart des contrées vinicoles de la Gironde, on emploie généralement le labour.

En étudiant les soins spéciaux apportés à la culture de la vigne dans chaque contrée, nous dirons de quelle manière et à quelle époque les façons sont données.

Avant d'aller plus loin, indiquons les divers travaux qui se font à peu près de la même façon partout.

Quand la vigne est dépouillée de ses feuilles, des ouvriers suivent les règes pour arracher le chiendent.

Les vieux ceps de vigne sont souvent couverts d'une mousse qui sert de refuge à une foule d'insectes nuisibles. Certains propriétaires ont le soin de la faire enlever pendant l'hiver; d'autres n'y attachent pas assez d'importance.

Depuis l'apparition des nouvelles maladies de la vigne, certains propriétaires ont obtenu de bons résultats du décorticage, qui permet de détruire un grand nombre d'insectes ou œufs d'insectes, y compris ceux du phylloxera. M. Sabaté a imaginé un gant métallique très commode pour bien faire cette opération.

Un autre travail est aussi réservé aux mois d'hiver : il consiste à enlever, tous les deux ou trois ans, la terre apportée par la charrue ou par les eaux dans les *capvirades*, sortes d'allées faites entre les règes de vigne pour faciliter l'écoulement des eaux et permettre aux attelages de tourner.

Le travail de la taille terminé, ce qui devrait avoir lieu le plus tard possible, en prévision des gelées printanières, on remplace les lattes et les carrassonnes pourries; si elles sont assez longues, on se contente d'en refaire la pointe en enlevant le bois pourri; puis on y attache les branches ou *hastes* avec du vime refendu en trois. Le meilleur moment pour faire ce liage ou pliage (car quelquefois on doit recourber les *hastes*) est

l'époque à laquelle commence l'ascension de la sève, qui rend le bois plus souple. Il faut éviter surtout de procéder à cette opération par un temps trop sec.

La vigne mise en bon ordre, on donne les façons.

Au mois de juin, on pince la vigne, c'est-à-dire qu'on arrête la sève dans les branches *gourmandes*, ainsi appelées parce qu'elles ont beaucoup de vigueur et ne portent pas de fruits; puis on enlève les rejetons et les jeunes pousses venues sur le vieux bois, à moins qu'on ne les destine à devenir des branches à fruit. On appelle le premier travail *pinçage* ou *pincement;* le second, c'est *ébourgeonner* ou sortir le *chausseron*.

Au mois de juillet, on épampre la vigne, on raccourcit encore les branches gourmandes, afin que l'air circule mieux autour du pied et que les raisins reçoivent mieux l'influence des rayons solaires. Cette opération facilite le passage des attelages lors de la dernière façon.

En août, on effeuille. Ce dernier travail n'a pas lieu partout ni toutes les années, surtout pour les vignes produisant des vins communs. Il doit être fait avec beaucoup de discernement, de façon à éviter les coups de soleil.

Taille. — La taille est l'opération la plus importante qu'offre la culture de la vigne. C'est d'elle que dépend en grande partie l'abondance de la récolte, et surtout la santé du cep.

Elle a lieu ordinairement dès la fin de la chute des feuilles jusqu'aux fortes gelées. Plus tôt, disent les viticulteurs girondins, le bois n'est pas assez mûr; elle occasionnerait la perte d'une partie de la sève. Plus tard, la plaie faite par la taille n'aurait pas eu le temps de se cicatriser avant l'ascension de la sève, et un écoulement fâcheux se produirait au printemps. Depuis quelques années, nos vignes ayant été souvent éprouvées par les gelées printanières, il a été conseillé, au risque de perdre un peu de sève, de tailler le plus tard possible, de façon à retarder la pousse. Cet usage existe dans les vignobles de la Bourgogne.

M. N. Basset, dans ses *Leçons familières sur la vigne* [1],

1. Un vol. in-12 de 540 pages. — Prix : 5 fr.

recommande aux vignerons d'avoir avec eux une petite boîte garnie d'un enduit gras pour recouvrir toutes les plaies faites par la taille, surtout au vieux bois, de façon à les mettre à l'abri des intempéries, qui amènent souvent la carie à l'intérieur du cep.

La taille se fait de deux façons : avec une serpette ou avec un sécateur. Ce dernier instrument est très expéditif; mais on lui préfère, dans beaucoup d'endroits, surtout en Médoc, la serpette, avec laquelle le vigneron habile peut mieux conduire sa taille, ne point mâcher le bois, couper en bec de flûte quand il le trouve convenable, raser une coupure, y revenir, enlever une faible épaisseur de bois. On donne la préférence au sécateur pour tailler une jeune vigne, où il n'y a pas de gros bois.

Nous n'entreprendrons pas ici un traité sur la taille de la vigne, ni l'appréciation des différents modes ou systèmes; il y aurait de quoi remplir un volume.

La valeur des différents systèmes est tellement soumise à la nature du terrain et à sa situation, à la nature des cépages et à leur vigueur, que nous ne pourrons ici en conseiller aucun. La pratique, l'observation et le bon sens sont, à cet égard, les meilleurs guides du vigneron. Aux indications générales que nous venons de donner, nous nous contenterons d'ajouter les principes fondamentaux suivants :

Ne charger la vigne qu'en raison de son âge et de sa vigueur;

Équilibrer la charge des différents bras d'un pied de vigne, afin qu'un côté ne prenne pas toute la sève aux dépens de l'autre;

Ménager convenablement des *cots d'attente* sur le rang, lesquels devront être, l'année suivante, des branches à fruit, et aider à rabattre la vigne, qui tend toujours à monter.

Nous venons d'indiquer rapidement ce qui se fait à peu près de la même façon dans les différentes parties du département relativement à la plantation et à la culture de la vigne. Nous allons parler maintenant de la disposition et des soins spéciaux qu'on lui donne en Médoc, dans les Graves, sur les Côtes et dans les Palus.

En Médoc. — La vigne est plantée par règes ou rangs de vignes, qui ont, suivant les vignobles, de 55 à 90 mètres de

longueur. Cette dernière longueur est peu usitée, à cause des difficultés qu'offrent alors les transports de fumier, les vendanges, etc. Dans certaines communes, les règes sont à 1 mètre de distance; dans d'autres, à 92 centimètres. Les ceps sont plus ou moins éloignés, suivant la nature des cépages et la nature du sol. Cet éloignement varie entre 90 centimètres et 1m20.

Le corps du cep est tenu à 15 ou 20 centimètres de longueur et fixé à une petite carrassonne ayant 40 centimètres hors de terre. Des lattes horizontales en bois de pin sont fixées à ces carrassonnes, à 40 centimètres du sol. Sur ces lattes s'attachent les deux bras du pied de vigne. Depuis quelques années, on a remplacé avec avantage, dans la plus grande partie des vignobles, les lattes en bois par le fil de fer. Ce système, qui présente de grands avantages, surtout au point de vue de l'économie, est pratiqué depuis plus de vingt-cinq ans par M. Richier, qui a eu bientôt de nombreux imitateurs.

On emploie des carrassonnes en fer, en pin, en acacias et en châtaignier. Les dernières coûtent, rendues sur le vignoble, de 10 à 14 fr. le millier, tandis que les carrassonnes de pin, qui font un moins long usage, ne coûtent que 7 à 8 fr. La latte vient de la partie ouest du Médoc, où, depuis quelques années, on a semé, sur une grande échelle, le pin maritime. Elle coûte, rendue sur le vignoble, de 20 à 22 fr. le millier.

Maintenant que nous connaissons la disposition des vignes dans le Médoc, voyons comment on les cultive.

La taille. — La première année de la plantation, on taille sur deux yeux, les plus rapprochés de la terre.

La deuxième année, on fait de même.

La troisième année, on taille en laissant trois ou quatre bourgeons. Dans les terrains forts, on taille encore court les pieds les plus faibles, mais on laisse deux bras aux pieds les plus vigoureux, ce que l'on appelle *ancher* la vigne. On établit alors le système des lattes ou des fils de fer.

La quatrième année, dans les terrains maigres, on commence à établir les deux bras; dans les terrains forts, on finit cette opération. On donne 15 centimètres de hauteur au corps du cep, de façon que, lorsque la vigne est chaussée, le départ des bras est à peu près au niveau de la crête du billon.

On s'applique surtout à donner aux bras la direction des lattes et à ce que les yeux soient disposés de manière à donner des jets qui prennent la même direction; sans quoi, ils seraient endommagés dans les labours.

La vigne tendant toujours à s'élever, on s'applique, encore plus dans le Médoc qu'ailleurs, à ménager, lors de la taille, des cots d'attente qui devront fournir, en temps voulu, des branches à fruit pour permettre de rabattre le vieux bois devenu trop long. Les hastes ou branches à fruit sont choisies sur les hastes de l'année précédente, près du vieux bois. On prend de préférence la branche de dessous, toujours pour éviter que le cep s'élève trop vite.

On donne aux branches de 35 à 40 centimètres de longueur; on les courbe en arc en fixant leurs deux extrémités à la latte horizontale, de manière à égaliser la répartition de la sève et s'assurer au commencement de l'haste un bois de remplacement convenable. On enlève un ou deux des derniers yeux de ces hastes ou davantage, pour donner plus de force aux pousses que produiront les autres et faciliter le liage.

La taille terminée, le pliage fait, le sarment ramassé, les différents travaux d'hiver, tels que l'arrachage du chiendent et des mousses qui couvrent les troncs des vieux ceps, les transports de terre des *capvirades* (allées) au milieu des règes et l'échalassement exécutés, on commence les labours.

Les labours. — On donne quatre labours ou façons, toutes à l'araire.

La première se donne vers la fin de février et le commencement de mars, avec la charrue appelée *cabat*. Elle a pour but d'*ouvrir la vigne*, selon le terme du pays, c'est-à-dire de la déchausser; mais comme, en labourant les deux côtés d'un rang, on ne peut enlever la terre qui se trouve entre chaque pied, des femmes passent derrière la charrue avec un sarcloir et enlèvent cette terre appelée *cavaillon* en la répartissant au milieu des rangs.

La deuxième se donne ordinairement dans le courant d'avril avec une charrue appelée *courbe;* elle a pour but de rechausser la vigne, c'est-à-dire de reporter autour du pied la terre enlevée par la première façon. Quand les vignes sont jeunes

ou garnies de jeunes plants, une femme munie d'une pelle suit le laboureur et place sa pelle entre l'oreille de la charrue et les jeunes plants ou provins, pour éviter qu'ils soient recouverts et étouffés par la terre.

La troisième façon se donne dans le courant de mai, avant la floraison, et absolument comme la première.

La quatrième se donne à la fin de juin, après la floraison et avec la charrue courbe.

Avant de quitter le Médoc, il nous reste à parler de quelques soins spécialement donnés aux vignes de cette contrée.

Ainsi, après le quatrième labour, des femmes ou des enfants passent dans tous les rangs pour dégager le verjus, souvent en partie recouvert par la terre que projette la *courbe* dans le quatrième labour. A ce moment aussi on procède, suivant la vigueur de la végétation et la température, à un épamprement ou à un effeuillage plus ou moins énergique.

FRAIS DE CULTURE EN MÉDOC.

Les frais de culture de la vigne en Médoc varient selon les communes, et surtout selon les moyens d'exploitation.

1° La petite propriété est faite avec peu de débours par le vigneron propriétaire et sa famille.

2° La moyenne propriété est cultivée par le propriétaire possédant ou louant un attelage et surveillant lui-même ses domestiques ou ses prix-faiteurs.

3° La grande propriété est conduite par un homme d'affaires avec des valets laboureurs et des vignerons prix-faiteurs.

Chacune de ces catégories de propriétés a non seulement des frais de culture différents, mais aussi des prix de vente particuliers. Nous resterons donc dans des moyennes pour les chiffres qui suivent :

Vignoble bourgeois supérieur.

Frais à peu près invariables du vignoble par prix-fait de 8 journaux (24,000 pieds).

Prix-fait pour tailler, lier, carrassonner, faire le cavaillon, etc. .	200f	»
— arracher le chiendent.	6	»
A reporter.	206f	»

Report.	266f	»
Achat de 8,000 carrassonnes, à 10 fr. le mille	80	»
— 5,000 lattes, à 20 fr. le mille, ou, le plus souvent, entretien des fils de fer et intérêt du capital mis dans cette installation	30	»
— 20 gerbes de vime, à 5 fr.	100	»
4 façons de labour, plus 1 façon supplémentaire d'hiver	350	»
150 journées de femme pour relever la vigne, épamprer, sortir les insectes, déchausser le verjus, à 1 fr.	150	»
Barbeaux et provins	69	»
Frais de vendanges : 4 tonneaux et demi, à 40 fr. le tonneau	180	»
Achat de 18 barriques, à 14 fr.	252	»
Frais de tonnelier pour soins de vins en chai	30	»
Frais de livraison à Bordeaux	20	»

Frais variant selon la nature du sol et les propriétaires.

Lutte contre le phylloxera, l'anthracnose, le mildiou	250	»
Soufrage, main-d'œuvre et achat	70	»
Fumage de 4,000 pieds : main-d'œuvre variant de 7 fr. 50 à 55 fr. le mille, suivant le mode employé	150	»
Achat de 80 mètres cubes de terreau, de fumier demi-consommé, à 8 fr. le mètre cube	640	»
Curage des fossés, des sentiers; transports de terre	50	»

Frais généraux du domaine afférents aux vignes.

Impositions et prestations	130	»
Entretien des bâtiments	100	»
Surveillance et menus frais	100	»
Entretien du matériel (vaisseaux vinaires, charron, forgeron, maréchal-ferrant)	100	»
Amortissement du prix d'un attelage	100	»
Renouvellement du vignoble par quarantième, à 1,500 fr. le journal (y compris 3 années de culture en plantes)	300	»
TOTAL	3,448f	»
Intérêt des avances pendant 6 mois, à 5 0/0	86	20
TOTAL DES DÉPENSES	3,534f	20

Revenu annuel moyen.

En admettant la vente de 4 tonneaux et demi, à 1,000 fr. l'un, livrables 6 mois après la récolte	4,500f	»
Dont il faut déduire :		
7 0/0 d'escompte et de courtage 315f »)	495	»
4 0/0 de consommation pour 6 mois 180 »)		
RESTE	4,005f	»
Si nous en retranchons les frais de culture ci-dessus	3,534	20
nous avons le revenu net par prix-fait de 2 hectares 60 ares	470	80

soit 181 fr. 10 par hectare.

Si nous estimons à 4,000 fr. l'hectare le prix d'un vignoble bourgeois supérieur de Margaux, nous trouvons qu'il donne un revenu net de plus de 4 1/2 0/0.

Avant l'apparition du phylloxera et des autres fléaux contre lesquels doivent lutter les propriétaires, les frais de culture étaient moins élevés, les revenus par conséquent plus beaux et la valeur de l'hectare de vignes d'un cru bourgeois de Margaux atteignait 4,500 et 5,000 fr. Ajoutons que la production de 4 tonneaux et demi par prix-fait de 8 journaux est une moyenne très modeste. Dans bien des vignobles on compte une moyenne de 5 tonneaux par prix-fait, et alors le revenu dépasse 5 0/0.

Ce revenu pourrait engager tous nos lecteurs à devenir propriétaires de vignes en Médoc; mais, pour l'obtenir, il faut remplir des conditions essentielles que nous indiquons à la page suivante.

Ces déboursés annuels, qui s'élèvent, d'après les chiffres ci-dessus, à près de 1,350 fr. par hectare, se trouvent dépassés dans les grands crus classés du Médoc, où l'on met presque du luxe dans les soins que l'on donne aux vignes et aux vins. Ce luxe est bien permis, quand on vend ses vins à raison de 2,000 à 3,000 fr. le tonneau en moyenne. Dans ce cas, le capital que représente le vignoble est beaucoup plus considérable, et le prix de l'hectare de vigne s'élève proportionnellement au prix du vin et au rendement des vignes : il atteint près de 60,000 fr. pour l'hectare, quand il s'agit du Château-Lafite.

D'un autre côté, nous trouvons beaucoup de vignobles en Médoc, et c'est le plus grand nombre, dont les vins en primeur n'atteignent pas en moyenne 1,000 fr. le tonneau. L'hectare de vigne de la plupart de ces vignobles vaut pourtant 4,000 fr., comme celui du cru bourgeois supérieur de Margaux; mais alors, d'un côté, les frais de culture sont un peu moins élevés [1] et, d'un autre côté, la quantité produite est plus considérable. (Voir, p. 482, tome I de la *Statistique générale de la Gironde*, un tableau des frais de culture des petits bourgeois de Médoc.)

1. Nous parlons toujours des crus bourgeois supérieurs, car pour le paysan qui cultive lui-même sa vigne, les déboursés sont beaucoup moins considérables.

Nous devons terminer cette étude sur l'exploitation des vignobles médocains par les observations suivantes que nous empruntons au rapport de l'un des courtiers de vin les plus expérimentés de Bordeaux, M. Am. Tastet :

« L'achat d'une propriété de grands vins de Médoc doit être considéré comme l'achat d'une propriété industrielle ; il faut des capitaux toujours disponibles pour faire valoir cette propriété : tous les ans on doit avancer près de 1,350 fr. par hectare et souvent plusieurs années de suite, sans réaliser les récoltes, qui sont quelquefois vendues en primeur, mais d'autres fois au bout de deux à trois ans seulement.

» Une très bonne administration, l'expérience de ce genre de propriété, des fonds toujours disponibles, le savoir-faire dans les ventes de vin, etc., sont autant de conditions nécessaires au propriétaire, qui ne doit pas ignorer les variations excessives des produits des récoltes de vin fin et toutes les chances heureuses ou malheureuses auxquelles ces récoltes sont exposées et dont il a été parlé plus haut.

» De là des récoltes abondantes ou réduites, des produits bons ou mauvais.

» Des circonstances variées, capricieuses, sont la cause, dans une même année, de résultats bien différents chez les propriétaires d'une même catégorie de vins. Pour la même récolte, on a vu des propriétaires appartenant aux quartiers réussis faire de très beaux revenus, tandis que dans d'autres localités moins bien partagées, soit que la quantité y eût manqué ou que la qualité laissât à désirer, les propriétaires se trouvaient en déficit.

» Il faut ajouter à toutes ces chances que les récoltes de vin fin, même des années les plus remarquables, sont exposées dans leur réalisation aux influences politiques ou aux crises commerciales. Certaines années de réussite parfaite qui auraient dû donner les plus beaux revenus ont donné au contraire les résultats les plus onéreux ; nous citerons comme exemple les années 1847 et 1848.

» On ne peut en aucun cas arrêter les frais de culture, ni même les diminuer : ce serait attaquer le capital représenté par le vignoble, le compromettre, le perdre. Les vignes du

Médoc, dont le sol est peu fertile, ne vivent que par des soins continuels, incessants. »

Le propriétaire d'un grand cru de Médoc qui, connaissant toutes ces difficultés, possède les fonds et le savoir-faire nécessaire pour les surmonter, obtient des revenus convenables, tandis que son proche voisin, moins habile, peut trouver la ruine. Ce cas se présente aussi souvent en viticulture qu'en industrie et, tout comme une usine bien conduite, nos grands vignobles médocains, habilement dirigés, donnent, en prenant une moyenne de dix ans, des revenus qui dépassent souvent 5 et 6 0/0, et qui peuvent s'élever à 7, 8 et même 10 0/0.

Dans les graves des environs de Bordeaux, la culture de la vigne est pratiquée de différentes façons : à bras ou à l'araire, au prix-fait pour certains travaux, par des domestiques payés à la journée ou à l'année pour d'autres, ou entièrement par des domestiques dans certains vignobles. Ce dernier mode est le plus généralement usité à Pessac et dans les communes voisines de Bordeaux.

Les vignes cultivées à bras deviennent tous les jours plus rares. Elles sont disposées par plantains de trois ou quatre rangs dans les graves sèches, et de deux rangs dans les terrains plus gras, de manière à faciliter l'écoulement des eaux. Les pieds de vigne sont plantés à $1^{m}10$ environ en tout sens. La hauteur du tronc, depuis le sol jusqu'à la bifurcation des bras, est très variable. Dans les jeunes vignes, qu'on s'applique à maintenir aussi près de terre que possible, la hauteur du tronc varie entre 25 et 40 centimètres; dans les vignes vieilles, taillées avec peu de soin, on en trouve qui ont de 50 à 60 centimètres et plus.

Les bras et leurs *flages* (ou pousses) sont liés verticalement autour d'un échalas d'environ 2 mètres de hauteur.

Dans ce mode de culture, la vigne reçoit trois façons.

La culture à l'araire offre deux aspects différents : dans l'un la vigne, tenue au fil de fer ou à la latte à 35 ou 40 centimètres du sol, est cultivée et taillée comme en Médoc; dans l'autre, la vigne est fixée à des échalas, comme dans la culture à bras, ou tenue sur des fils de fer à une plus grande hauteur qu'en Médoc.

On trouve dans quelques vignobles des vignes tenues au fil de fer et taillées à cordons. Les frais de culture sont au total à peu près les mêmes qu'en Médoc.

Nous dirons cependant que la plupart des travaux sont faits par des domestiques à l'année ou à la journée, que le propriétaire dépense peu pour l'achat des amendements. Par contre, il fait beaucoup de transports de terre.

Dans les graves de Sauternes, la vigne est cultivée en plein; les rangs sont généralement espacés de 1m40 à 2 mètres, suivant qu'on emploie la bêche ou la charrue avec traction de chevaux ou de bœufs pour le labourage. Les pieds sont distants les uns des autres de 80 centimètres. Les pieds, tenus en parfaites lignes droites, sont fixés chacun à un échalas ayant à peu près 2m33 de hauteur. Dans quelques propriétés, notamment au Château-Suduiraut, on commence à employer le fil de fer.

Le tronc de la vigne, tenu à 50 centimètres de hauteur au plus, offre généralement deux bras courts dont les pousses sont palissées dans le système des fils de fer, ou réunies et attachées à l'échalas dans l'ancien système.

La taille se fait après les grands froids, en février, le plus tard possible et on laisse seulement deux ou trois yeux à chaque haste, selon la vigueur du cep. L'épamprage a lieu en juin.

L'effeuillage s'est pratiqué de tout temps dans les vignes blanches pour avancer autant que possible la maturité. On a toujours soin de commencer par le Nord, sans quoi l'on s'exposerait à avoir des grains grillés avant la maturité.

Dans les grands crus de Sauternes, les vignes sont généralement cultivées par des *vignerons prix-faiteurs,* sous la direction d'un régisseur ou homme d'affaires. Le prix-fait de vigne a une étendue qui varie de 2 à 3 hectares.

Le prix-faiteur reçoit en moyenne 300 fr., plus les frais de médecin et pharmacien, le logement avec un jardin de 25 à 30 ares, une vache en cheptel et le chauffage; il donne à la vigne les soins ci-après : taille, garnissage, façons à la bêche, chausserons, épamprages, etc. Ce prix-faiteur est occupé à la journée à peu près la moitié de l'année, à raison de 1 fr. 50 c. ou 1 fr. 75 c. par jour pour tous les travaux supplémen-

taires de fumage, de transports de terre, provins, etc., ce qui lui permet de gagner au moins 600 fr. par an, tout en soignant son jardin et parfois son petit vignoble.

Les frais de culture d'un hectare de vigne, en y comprenant ceux des vendanges et l'achat des barriques, s'élèvent à peu près à 1,000 fr. dans les vignobles bien soignés de Sauternes et environs, où, par suite du mode de cueillette dont nous parlerons plus loin, l'hectare produit en moyenne un tonneau.

Sur les côtes, ou sur les plateaux de ces côtes, la vigne est généralement complantée en jualles avec ou sans cultures intercalaires. Ces jualles ont une longueur qui varie beaucoup, selon la configuration et les accidents du terrain.

Lorsqu'on cultive en plein, c'est-à-dire sans cultures intermédiaires, les jualles ont généralement deux rangs de vignes à 90 centimètres ou $1^{m}10$ de distance, et sont à $2^{m}50$ ou 3 mètres l'une de l'autre et quelquefois davantage, selon la nature du terrain et la vigueur des cépages. Dans les nouvelles plantations, les rangs et les jualles sont plus écartés que dans les anciennes; il est bien reconnu que l'air qu'on laisse circuler librement autour des pieds contribue beaucoup à rendre la vigne vigoureuse, et que sur le même espace de terrain on récolte toujours plus de vin avec un certain nombre de pieds convenablement aérés qu'avec le double de pieds mis les uns trop près des autres.

Lorsqu'on met des cultures intermédiaires dans la vigne, les jualles ont deux, trois ou quatre rangs, et sont placées à 4, 6 et 8 mètres de distance. La vigne étant alors très souvent fumée produit énormément; ajoutons que cette culture diminue souvent la qualité des produits; aussi, dans les bonnes côtes du Saint-Émilionnais, du Fronsadais, du Bourgeais, du Blayais et des bords de la Garonne, où l'on vise plus à la qualité qu'à la quantité, ne trouve-t-on pas de cultures intercalaires.

Les ceps ont généralement de 40 à 50 centimètres de hauteur jusqu'au départ des bras, quelquefois même un peu plus, et offrent deux ou trois branches fixées autour d'une seule carrassonne qui a environ deux mètres de hauteur, ou bien elles sont palissées et fixées sur deux, trois ou quatre

carrassonnes; ou bien encore ces dernières sont placées autour du cep, à 40 ou 50 centimètres, et servent à fixer les hastes à fruit presque horizontalement, lorsque le cep a quatre ou cinq bras.

Dans beaucoup de vignobles, nous l'avons dit, on a adopté le système des fils de fer, auxquels on fixe les bras et les hastes de la vigne, ce qui permet de supprimer un grand nombre de carrassonnes et de faire ainsi de sérieuses économies. Ce système a l'avantage de permettre de mieux étendre la vigne et de lui donner plus d'air.

Deux rangées de fil de fer sont superposées l'une au-dessus de l'autre. La première, fixée à 80 centimètres du sol, quelquefois un peu moins ou un peu plus, sert à attacher les bois d'hiver; la seconde, qui est fixée à 50 ou 60 centimètres de la première, sert à attacher les jeunes pousses. La vigne est alors presque toujours taillée à trois branches ayant chacune un courson à sa base. La branche qui est au centre est généralement taillée court et attachée verticalement avec une légère courbure à sa base, pour éviter l'ascension trop rapide de la sève; les deux branches latérales ont une inclinaison de 45 degrés, l'une à droite, l'autre à gauche, de façon à former éventail [1].

Les vignes des côtes, quand elles sont cultivées à bras, reçoivent trois façons. Quand elles sont cultivées à la charrue, elles en reçoivent quatre, données à peu près aux mêmes époques qu'en Médoc (voir page 52). Dans ce cas, la vigne est toujours palissée sur deux ou trois carrassonnes, ou tenue au fil de fer et plus bas que dans la culture à bras.

Dans les palus, la disposition des jonalles est à peu près la même que dans les côtes; seulement, la terre étant beaucoup plus riche, on donne un plus grand écartement aux rangs de vignes, qui sont souvent à 2 mètres de distance, alors même qu'on ne fait pas de cultures intercalaires.

La façon dont on dispose la vigne est, comme dans les côtes, très variée suivant la nature des terrains ou des cépages.

Nous ne répèterons pas ce que nous venons de dire pour les

1. Dans une brochure intitulée : *Hygiène de la vigne; Taille raisonnée*, M. Vignial a développé ce système, couronné à l'Exposition de 1867.

côtes, mais nous ajouterons qu'on trouve aussi dans les palus la taille à cordon pratiquée avec succès d'après le système de M. Cazenave. Il consiste en cordons (ou longs bois garnis de branches à fruit), que l'on couche horizontalement sur le fil de fer. Sur ces branches à fruit, ayant environ 40 centimètres, on laisse cinq à huit yeux; on incline ces branches ou hastes en les attachant à un deuxième fil de fer placé à 30 centimètres au-dessus du premier. Si le pied est faible ou chétif, on le décharge en enlevant les derniers yeux des branches à fruit. On a soin aussi de ménager sur le pied un *cot* d'attente qui sert à remplacer de temps en temps ce cordon. Ce système exige, pour donner de bons résultats, d'être bien compris et soigneusement exécuté, sans quoi il donne souvent des déceptions.

FRAIS DE CULTURE DANS LES PALUS

Les frais de culture et revenus d'un grand vignoble situé dans les palus des bords de la Garonne (canton de la Brède) dans des conditions moyennes d'entretien et de production sont les suivants :

Vignoble dans les Palus.

Frais afférents à 10 hectares (30 journaux) de ce vignoble.

Pour cheval et domestique occupés aux labours, transports de terre, régalage (un fort cheval suffit au labour de 10 hectares).	1,500f	»
Deux façons de cavaillons, à 40 fr. par hectare	400	»
Levage des vignes, effeuillage, etc. (12 fr. par journal)	360	»
Provinage, tiroles, etc. (6 fr. par journal).	180	»
50 douzaines de paquets de 25 carrassonnes, à 20 fr. la douzaine.	1,000	»
30 gerbes de vimes, à 5 fr. 50	165	»
Épamprage, soufrage et achat de soufre (9 fr. par journal) . . .	270	»
Lutte contre le mildiou ou l'anthracnose	270	»
Frais de submersion (50 fr. par journal)	1,500	»
Frais de vendange (25 fr. par journal)	750	»
Achat de 150 barriques, à 14 fr. l'une	2,100	»
Main-d'œuvre pour ouillage et soutirage, etc.	150	»
Entretien des chemins, fossés, etc..	180	»
Entretien des bâtiments, vaisseaux vinaires, charrettes, etc. . .	300	»
Renouvellement du vignoble par soixantième, à 1,400 fr. par journal, et perte du revenu	850	»
Surveillance du domaine et frais divers.	500	»
Impositions diverses	300	»
Intérêt des avances pendant 6 mois à 5 0/0	269	35
TOTAL	11,044f	35

Revenu annuel moyen.

5 barriques au journal, soit 37 tonneaux et demi vendus à 500 fr. le tonneau		18,750f »
Dont il faut déduire pour la vente du vin :		
5 p. 100 escompte et courtage	937f 50	1,781 25
Transport à Bordeaux, à 2 fr. 50 par tonneau	93 75	
4 p. 100 de consommation pendant 6 mois	750 »	
PRODUIT NET		16,962f 75
Dont il faut retrancher les dépenses		11,044 35
RESTE		5,918f 40

Soit 591 fr. 84 de revenu net à l'hectare.

Ces vignobles de palus, où le fumier est presque inutile, sont très recherchés et payés près de 12,000 francs l'hectare. Le revenu du vignoble précité serait donc environ de 5 0/0.

Ce revenu a l'avantage d'être plus facile à réaliser que celui des vignobles du Médoc; nous le considérons aussi comme le plus minime que puisse donner un grand vignoble de palus moyennement administré. Nous en connaissons qui dépassent 600 fr. de revenu net à l'hectare, car la moyenne de 5 barriques au journal (33 ares) est, dans les vignobles bien soignés, très souvent dépassée. — Plusieurs propriétaires récoltent au bout des rangs de vigne le vinne nécessaire à leur consommation.

Les petits vignobles de palus ou de côtes, cultivés par les propriétaires paysans ou artisans, offrent des revenus bruts presque aussi forts que ceux des vignobles bourgeois, et des dépenses beaucoup moins considérables.

§ VII. — DES VENDANGES ET DE LA VINIFICATION

En Médoc. — L'époque à laquelle commencent les vendanges n'a rien de bien déterminé. Dans les années favorables c'est généralement vers la fin de la première quinzaine de septembre; on retarde jusque dans les derniers jours de ce mois, selon la température. Le temps consacré à ce travail varie entre deux et trois semaines, suivant les localités et l'importance des propriétés.

Les vendanges sont exécutées le plus rapidement possible. Les habitants des communes vinicoles étant insuffisants, on fait

venir des communes et des départements voisins de nombreux vendangeurs.

Les hommes gagnent ordinairement 1 fr. 50 c. et nourris; quelquefois on est obligé d'augmenter les prix quand il faut vendanger très vite; les femmes et les enfants ont la moitié de ce salaire. Les hommes du pressoir reçoivent une gratification de quelques centimes de plus que les autres.

Il y a trente ans, ces prix étaient moitié moins élevés.

Cette réunion de travailleurs s'appelle *manœuvres*. Il y a

Les Vendanges en Médoc.

un commandant de manœuvre par douze ou quinze règes; sa tâche est de hâter la marche des coupeurs, de veiller à ce qu'ils ne laissent pas de raisins sur pied, qu'ils ne prennent que ce qui est mûr, ramassent les grains tombés et ne laissent point de feuilles sèches ni rien d'étranger au fruit dans les paniers.

On dispose les vendangeurs de la manière suivante : les femmes et les enfants sont chargés de couper les raisins; ils doivent négliger le verjus ainsi que tout fruit échaudé ou pourri. On place à chaque rang de vigne un de ces coupeurs qui cueille les raisins et les réunit dans un panier en bois.

Un jeune homme appelé *vide-panier* reçoit de chaque coupeur son panier plein, qu'il échange contre un vide, puis le déverse dans une baste (baquet en bois contenant environ 24 litres).

En même temps le *faiseur de bastes* foule les raisins, ayant soin de ne pas trop les écraser. Pour huit rangs de vigne, on met deux *porteurs de bastes*. Ceux-ci les reçoivent à dos sur un coussin de paille appelé *féchine,* et vont les vider dans les deux petites cuves appelées *douilles* placées sur une charrette. La charge de ces douilles est ordinairement de 32 bastes.

Dans certains vignobles, on a modifié ce travail de la manière suivante : on remplace les *porte-bastes* par des *porte-hottes* qui, placés de quatre en quatre rangs, ou de cinq en cinq rangs, selon l'abondance de la récolte, reçoivent directement des coupeurs le contenu de leurs paniers et vont les porter dans les douilles placées sur les charrettes.

A l'arrivée des douilles au cuvier, les hommes du pressoir les reçoivent et les vident dans l'égrappoir.

Pressoir ou cuvier. — Le pressoir ou cuvier est généralement un bâtiment de forme rectangulaire ayant de 8 à 10 mètres de largeur et une longueur proportionnée à l'importance du vignoble. Sur un des côtés longs se trouvent deux ou trois larges croisées devant lesquelles sont placés les pressoirs où l'on égrappe et où l'on foule. Par ces croisées, on fait glisser les douilles de la charrette sur les pressoirs, dans lesquels on les vide. Du côté opposé, sont rangées les cuves, immenses vaisseaux en chêne, légèrement coniques, d'une contenance variant entre 6 et 20 tonneaux. Les cuves de 20 tonneaux deviennent très rares; la capacité de 10 tonneaux étant, dans les grands vignobles, celle qui répond le mieux aux conditions d'une bonne vinification, qui ne peut être assurée que lorsque la cuve a été remplie en 24 heures au plus, de façon à ce que la fermentation ne soit pas interrompue. Ces cuves sont établies à 70 centimètres du sol environ.

Telle est la disposition générale des anciens cuviers. Depuis quelques années, on a adopté dans certains vignobles une organisation différente. Là, le bâtiment est un peu plus élevé : les cuves occupent tout le rez-de-chaussée; un peu au-dessous

de leur orifice supérieur est établi un plancher sur lequel est installé un petit chemin de fer qui sert à la circulation des pressoirs mobiles. Il n'y a souvent de croisées qu'au premier étage, pour obtenir dans le cuvier une température aussi égale que possible, condition essentielle pour favoriser une bonne fermentation.

Au moyen d'un système quelconque de poulies ou avec une grue, les douilles chargées de raisin sont élevées sur ce plancher et vidées dans l'égrappoir ou le pressoir mobile, où, après les raisins foulés, ou simplement égrappés, la seule inclinaison donnée au pressoir conduit vin et râpe dans la cuve.

Ces cuves ont presque toujours une double fermeture à la partie supérieure.

Dans quelques-uns de ces nouveaux cuviers, on se sert pour écouler d'une pompe aspirante et refoulante munie de tuyaux en caoutchouc qui permettent de remplir les barriques sans que le vin soit mis au contact de l'air et perde de son arome.

Les viticulteurs girondins sont partagés sur la valeur des deux systèmes de cuviers : les partisans de l'ancien ne trouvent pas dans l'économie de main-d'œuvre que présente le second système une compensation suffisante des frais qu'entraîne son installation. D'un autre côté, la surveillance est un peu plus facile dans les anciens cuviers que dans les nouveaux à étage. Pour ces raisons, on voit des propriétaires de grands crus, que les dépenses qu'entraînent des améliorations ne sauraient retenir, conserver ou même créer des cuviers de l'ancien système. (Voir, comme spécimens des anciens cuviers, ceux des châteaux Lafite, Gruaud-Larose, Cantemerle, et comme spécimens des nouveaux, ceux des châteaux Mouton-Rothschild, Giscours, Issan, Ségur-Garramey, etc.)

Les premières opérations à l'arrivée au pressoir sont l'égrappage et le foulage.

Égrappage. — L'égrappage est une opération généralement usitée en Médoc. Elle se pratique de deux façons différentes :

1° Avec la *trémie,* sorte d'auge au-dessous de laquelle se trouve un cylindre à claire-voie qui lui sert de fond. Dans la trémie, on place les raisins ; dans le cylindre se meut un volant

qui les fait tomber, petit à petit, de l'auge dans le cylindre, puis, les remuant, en dégage les grains.

2° Avec un *grillage* horizontal, soit en fer, soit en bois, entouré d'un cadre, et placé sur quatre pieds ayant environ un mètre de hauteur. Ce grillage forme, pour ainsi dire, le fond d'une caisse plate qui ferait le dessus d'une table. Des hommes avec les mains ou avec des petits râteaux en bois, y agitent et frottent les raisins de façon à les égrapper.

Ces deux modes se pratiquent ordinairement sur le pressoir : le dernier est le plus usité et le plus expéditif.

Ici se présente une question longtemps discutée, non encore résolue. Faut-il ou ne faut-il pas égrapper? Nous ne trancherons pas la question ; mais nous dirons, d'après les usages répandus dans différentes contrées, qu'on égrappe, et qu'on a probablement raison d'égrapper :

1° Partout où l'on cherche à donner au vin du moelleux et de la finesse ;

2° Partout où l'on a de bons cépages fins dont le raisin a du montant, mais n'atteint pas un degré de maturité excessif;

3° Partout où le raisin étant peu sucré n'a pas besoin que la râpe donne au vin, par son tannin et par l'activité qu'elle apporte dans la fermentation, la fermeté et la couleur qui manquent le plus souvent au vin des raisins très doux.

Tandis qu'on se garde ordinairement d'égrapper partout où l'on récolte un vin léger et clair, ou bien un vin coloré mais mou et plat ; alors, la râpe mise dans la vendange, augmentant la durée de la fermentation, aide les pellicules du grain à dégager plus de couleur, permet aux parties sucrées du moût de se transformer plus complètement en alcool, et, dégageant le tannin qu'elle contient, donne au vin plus de fermeté et de vinosité.

Dans certaines contrées où le raisin est sujet à mûrir plus ou moins, des propriétaires intelligents égrappent aux trois quarts, à la moitié ou au quart, selon la maturité du raisin et la quantité de parties sucrées qu'il renferme.

Du reste, quels que soient les climats, les cépages, les natures de sol, les viticulteurs intelligents égrappent au degré qu'il convient selon la maturité.

Pour connaître la quantité de sucre contenue dans un raisin, on se sert du *gleucomètre*, appareil analogue à l'alcoomètre; il indique exactement la densité du moût, et approximativement la quantité du sucre qu'il contient. Cet instrument est donc usité pour reconnaître le degré de maturité des raisins et le moment le plus favorable pour les cueillir.

Dans les années où la faiblesse des moûts porte certains propriétaires à augmenter leur force par l'addition du sucre, on se sert du gleucomètre pour fixer la proportion convenable. Le sucre employé de préférence est le sucre de canne, qui ne donne aucun goût au vin, et produit plus d'alcool que le sucre de betterave, pour le même poids employé. Ajoutons que cette addition n'est guère pratiquée que dans les contrées où l'on produit des vins faibles et ordinaires. Cette pratique, très peu répandue dans la Gironde, est réservée par ceux qui s'en servent pour les mauvaises années.

Foulage — Nous voici encore placés devant une opération qui a soulevé cette même question : Faut-il ou ne faut-il pas fouler?

Le foulage a pour premier résultat, en crevant les grains, de leur faire rendre la plus grande partie de leur jus, d'augmenter la quantité du premier vin et de diminuer la quantité du vin de presse.

La pellicule du raisin renferme du tannin et la matière colorante unie à une petite partie de sucs résineux; le foulage sépare ces différents éléments, les désagrège, et, augmentant la masse du moût, rend la fermentation plus prompte et plus égale, ce qui, suivant les uns, donne plus de couleur au vin, mais, suivant les autres, lui nuirait au contraire en n'établissant pas dans la cuve un mélange aussi intime entre la pellicule et le moût que celui qui existe quand on n'a pas foulé. Ces derniers reprochent aussi au foulage de nuire à la limpidité du vin, qui, surchargé de lie volante, met beaucoup plus de temps à se clarifier.

Nous ne prendrons parti ni pour l'une ni pour l'autre de ces opinions, convaincus que la nature des cépages et les conditions dans lesquelles on a vendangé ont une bien plus grande influence sur la force, la couleur et la vinosité du vin, que le foulage et le non-foulage.

Nombre de machines ont été imaginées pour fouler le raisin; aucune n'a remplacé dans nos vignobles le pied de l'homme, dont le poids du corps est assez lourd pour écraser les grains et la plante du pied assez flexible pour ne pas écraser le verjus et ne pas broyer les pépins, qui contiennent une huile empyreumatique donnant au vin un goût désagréable. C'est du reste le seul moyen employé en Médoc.

Pressoir. — Les pressoirs ou fouloirs du Médoc sont de grands cadres formés de madriers de chêne, ayant 2m50 à 3 mètres en carré, à plat, et 25 à 30 centimètres de profondeur environ; ils sont posés à 66 centimètres du sol, et cette espèce de cadre est foncé avec des planches du même bois, bien jointes. Ces pressoirs sont légèrement inclinés en avant et ont dans le madrier de façade un trou pratiqué au niveau du fond, par lequel le jus s'écoule et tombe dans la gargouille au fur et à mesure qu'on foule et qu'on presse.

Cuves. — Nous avons indiqué précédemment la forme des cuves et leur disposition dans un cuvier; nous avons dit qu'il y en avait sans couvercle hermétique, d'autres avec couvercle.

Les cuves fermées hermétiquement offrent cet avantage principal que l'acide carbonique, formant une couche entre le couvercle et le marc, empêche ce dernier de s'aigrir. Le couvercle est muni d'un trou où l'on place un siphon conduisant dans un récipient d'eau l'excédent d'acide carbonique.

Il existe aussi des cuves à double fond intérieur, ou à double couvercle. Le couvercle intérieur est placé à une hauteur telle que, durant la fermentation, la râpe reste complètement immergée dans le moût, de façon à laisser passer seulement le vin à mesure que la fermentation l'exige. Ce double fond, en maintenant la râpe en présence du moût, donne au vin plus de force et de couleur. Il n'est pas employé dans la plupart des grands crus, où l'on recherche surtout la finesse. Au Château-Lafite on se contente du couvercle supérieur.

Chargement de la cuve. — Après avoir fait abreuver les cuves quelques jours à l'avance pour faire gonfler le bois, on les nettoie avec soin à l'intérieur, puis on éponge leurs parois avec de bonne eau-de-vie ou de l'alcool.

On place dans le trou fait pour cet usage au bas d'une des

douves un gros robinet en bois et le plus souvent en cuivre appelé *jau* que l'on fixe solidement.

Pour éviter que la râpe vienne obstruer l'ouverture du robinet lorsqu'on écoule, on fixe au fond de la cuve, devant ce robinet, une espèce de grillage en bois ou en fer appelé *griffon* ou simplement un paquet de sarments ou un balai de brande.

La cuve préparée, on s'organise de façon à la remplir en un ou deux jours au plus, en laissant assez de vide pour que pendant la fermentation la râpe ne déborde pas.

La cuve chargée, on doit laisser le cuvier fermé autant que possible pour que les variations de température n'interrompent pas la fermentation. C'est par là surtout que les nouveaux cuviers offrent généralement un grand avantage.

Décuvage. — L'époque du décuvage n'a pas de règles fixes et ne saurait en avoir; elle est constamment modifiée par le degré de maturité de la vendange, par la nature des cépages, la température qui a accompagné la cuvaison, et surtout par les vues du propriétaire qui vise à faire un vin plus ou moins fin, un vin alcoolique ou un vin moelleux et parfumé.

Nous avons vu des décuvages opérés au bout de cinq jours, d'autres au bout de cinq semaines, faire également de bons vins. Ajoutons cependant que ce n'est que dans les cuves fermées qu'on peut dépasser le douzième ou le quinzième jour, et que, même dans ces dernières, il y a imprudence à attendre trop longtemps.

En Médoc, les propriétaires de crus importants font trois espèces de vins. Le premier vin est composé avec la vendange provenant des vieilles vignes et de celles qui sont le mieux encépagées, le plus exposées au soleil et dans le meilleur sol.

Le second est le produit de très jeunes plantes et des vignes moins favorablement situées, dont le fruit est d'une qualité inférieure. Le troisième est composé des fonds de cuve. Les vins de presse sont réservés pour être mélangés avec du vin blanc et servir à la consommation des ouvriers.

Enfin, avec les marcs pressés et macérés dans l'eau, on fait une boisson acidulée appelée *piquette*.

Mise en barriques. — Dès qu'on s'est assuré, par la dégus—

tation ou par la température de la cuve, que le vin est assez fait, on s'occupe promptement de la mise en barriques.

Au moment d'écouler une cuve, on met sur la gargouille, au dessous du robinet, un tamis en fil de fer pour empêcher les pépins et les grains non écrasés de passer. Un homme se tient au robinet pour veiller à l'écoulement et pour l'arrêter dès que le vin est louche.

On met le vin en fûts de la manière suivante : les barriques destinées à recevoir la récolte étant toutes rangées dans le chai, on fait le relevé de la quantité de charges que contient la première cuve. Chaque charge devant donner environ 425 litres, on répartit tout le vin de cette cuve en quantité égale dans chacune des barriques que l'on suppose pouvoir être remplies par la récolte de premier vin présumée. Pour la seconde cuve, on en fait autant, en ayant soin de mettre le commencement de cette cuve dans les barriques qui ont reçu le milieu de la cuve précédente, et ainsi des autres. Enfin, on prend toutes les précautions possibles pour que le vin soit égalisé dans toutes les barriques, de telle façon que chacune d'elles reçoive par portions égales du commencement, du milieu et de la fin de chaque cuve.

On se sert, pour transporter le vin, de la gargouille placée sous la cuve, dans les barriques, d'un récipient en bois rond, ayant environ 70 centimètres de hauteur, 50 centimètres de diamètre, et traversé, à sa partie supérieure, par une forte barre en bois qui permet à deux hommes de porter sur leurs épaules ce récipient, appelé *comporte*.

Une amélioration récente de ces comportes résulte d'une application des manches au moyen de tringles en fer, ce qui dispense de percer la comporte et de la faire traverser par la barre, qui est souvent un obstacle à certaines opérations auxquelles ces vases peuvent servir.

Dès que le vin paraît louche, on ferme le robinet ; et, lorsque le premier vin est enlevé de la gargouille, on rouvre ce robinet, et ce qui coule est appelé *fond de cuve*.

Second vin. — On opère de la même manière pour les cuves contenant le second vin.

Vin de presse. — Quand le marc est sorti de la cuve, on le porte dans une presse, sorte d'appareil cylindrique à claire-voie muni d'une forte vis en fer, au moyen de laquelle il est pressé d'une façon très puissante durant plusieurs heures. Le vin qu'on retire, passable au début de l'opération, devient très inférieur vers la fin.

Une grande amélioration dans le pressurage des marcs est obtenue au moyen du pressoir Mabille, tant pour la rapidité de l'opération que pour l'économie de la main-d'œuvre.

Piquette. — Nous avons dit que, sorti de la presse, le marc est remis dans la cuve, pour faire la boisson des paysans appelée *piquette*. On verse dans ce but, à différentes reprises, une certaine quantité d'eau sur le marc.

Au bout d'une quinzaine de jours, l'eau est suffisamment saturée, et l'on a une boisson acidulée plus ou moins forte, suivant la quantité d'eau qu'on a mise sur le marc.

On fait ordinairement une demi-barrique de bonne première piquette par tonneau de vin. Cette première piquette écoulée, on remet de l'eau sur le marc et l'on en fait une seconde, qui naturellement est moins forte.

Les marcs, après cette macération, constituent d'assez bons engrais pour la vigne, et les pépins qu'ils renferment sont souvent employés à engraisser la volaille, à laquelle ils donnent du volume et de la qualité.

Le marc enlevé de la cuve, on la nettoie avec soin, et le travail du cuvier est fini jusqu'à l'année suivante.

Dans les graves. — Dans les meilleures communes de graves, situées au sud-ouest de Bordeaux, les vendanges se font comme en Médoc.

Dans le pays de Sauternes. — Le mode de vendanges et de vinification dans cette contrée est tout particulier.

Les vendanges sont beaucoup plus tardives qu'en Médoc; elles ne commencent généralement que dans les premiers jours d'octobre et durent jusqu'au commencement de novembre.

Pour donner au vin plus de douceur, de liqueur et de

moelleux, on laisse les raisins sécher sur pied, se confire, pour ainsi dire, aux rayons du soleil, et se couvrir d'un duvet qui ressemble à de la moisissure.

Quand les raisins commencent à atteindre ce degré voulu d'extrême maturité, les vendangeurs vont de pied en pied détacher soigneusement de la grappe les grains confits et séchés après maturité et avant commencement de pourriture, en ayant soin de rejeter tous les grains grillés ou échauffés. Cela constitue le premier tri, et donne des vins d'une grande douceur et d'une très grande densité appelés *crème de tête*.

La façon de former les bastes et les douilles et de transporter la récolte au cuvier est la même qu'en Médoc.

Le premier tri fait, on en recommence un second, dans lequel on ne prend encore que les grains confits, mêlés aux grains qui se sont un peu pourris depuis la première opération. Le vin qui en résulte est appelé *vin de tête*, et joint à une grande douceur plus d'alcool et de finesse que le vin *crème de tête*.

A ce point des vendanges, on suspend généralement les travaux de la cueillette plus ou moins longtemps, suivant les conditions climatériques, et l'on attend que les influences combinées des rayons du soleil et de l'humidité des nuits de la fin d'octobre favorisent la maturité et la bonne pourriture du raisin.

Le temps voulu écoulé, on commence le troisième tri, qui donne le vin appelé *centre*, dans lequel on trouve parfois des produits supérieurs et très liquoreux.

Ces alternances de cueillette et de suspension se reproduisent, à de courts intervalles, trois ou quatre fois encore. La dernière cueillette, dans laquelle on enlève tout ce qui se trouve sur pied, donne le *vin de queue*, qui doit, dans une propriété où les vendanges sont faites avec soin, ne donner qu'une très petite quantité de vin.

Comme il est essentiel, pour faire de grands vins blancs, que les raisins soient cueillis secs et chauds, on suspend pour cela le travail des vendanges dès la moindre pluie ou le plus petit brouillard, et l'on a soin de ne commencer la journée qu'après huit heures du matin.

Les raisins cueillis sont portés au cuvier, mis dans les pressoirs, où ils sont foulés avec les pieds. Le moût qui en résulte est immédiatement réparti uniformément dans les barriques, qui doivent être remplies dans la journée.

La râpe ayant été foulée avec les pieds dans le courant du jour, est disposée dans le pressoir, de manière à être soumise dans la soirée à l'action d'une presse à vis en fer, mue par un levier ou par un cabestan.

La partie du marc qui déborde sur les côtés, et qui n'a pas encore été soumise à l'action de la presse, est coupée et mise sur la masse pressée. On presse une seconde fois énergiquement, et on laisse le marc sous l'action de la vis jusqu'au lendemain.

Le vin qui résulte de cette opération est mis immédiatement dans les barriques de la journée. Il est au moins égal en qualité à celui qui a coulé sous l'action du foulage, car il est bon de faire remarquer que cette râpe ou marc ne contient presque que les pellicules des grains.

Le lendemain soir, on desserre le marc, on recoupe les côtés pour les mettre par-dessus, et l'on resserre fortement jusqu'au lendemain, soit environ trente-six heures après le premier pressage.

La râpe, arrivée à une dessiccation presque complète, est livrée aux gens de la propriété, qui la foulent vigoureusement avec des pilons en bois dans une barrique foncée d'un seul côté et dans laquelle on conserve la râpe en la couvrant de cendre. Au fur et à mesure des besoins, on prend dans cette barrique une certaine quantité de râpe qu'on porte dans un petit baril, où elle est mélangée avec de l'eau, ce qui donne une *piquette* aigre-douce.

Revenons maintenant au vin mis dans la barrique : il y fermente durant trois semaines ou un mois, et quelquefois plus, suivant la température et la qualité du vin. Il se dépouille alors, par la bonde, de toutes les impuretés qu'il contient. Cependant, il ne devient complètement limpide qu'après le premier soutirage, qui a lieu après les premiers froids, de décembre à mars, suivant la qualité de la récolte.

Vendanges dans les côtes et les palus. — Dans les palus et dans les côtes, surtout dans celles où l'on fait des vins ordinaires, les travaux de vinification sont simplifiés autant que possible.

La récolte est ramassée en une seule fois sans faire de tri. Le personnel est à peu près le même qu'en Médoc. L'égrappage n'est pas généralement usité. Beaucoup de propriétaires se contentent d'enlever une partie des râpes, qui après le foulage sont séparées de leurs grains avec des râteaux.

Les cuves sont presque toutes d'après l'ancien système, sans couvercle supérieur hermétique.

On ne fait généralement qu'un seul vin. Souvent on mélange le vin de palus avec celui de côtes, quand ce dernier n'est pas d'une qualité bien supérieure au premier.

Le vin mis en barriques est soigné à peu près comme nous l'avons indiqué pour le Médoc.

Il est bon de dire cependant que là aussi les améliorations dont le Médoc et les Graves ont donné l'exemple sont adoptées par plusieurs propriétaires, et tendent à se vulgariser chaque jour davantage.

§ VIII. — DES SOINS A DONNER AUX VINS.

Du cellier, chai ou cave. — On donne le nom de *cellier* au local où sont logés et soignés les vins.

Ce local doit être, autant que possible, à l'abri des variations de la température; c'est pour cela que les caves, quand elles ne sont pas trop humides, forment toujours les meilleurs celliers.

Quand on n'a pas de caves suffisantes à sa disposition, ce qui arrive pour la plupart des grands propriétaires ou des grands négociants, on recherche des rez-de-chaussée plafonnés ou voûtés au-dessus desquels soient élevés des greniers ou d'autres locaux, et dont les murs, munis de très petites ouvertures vitrées, ne soient pas exposés au midi; ces rez-de-chaussée portent dans notre département le nom de *chais;* pour augmenter leur fraîcheur et la stabilité de leur température, on

les met en contre-bas du sol de 33 centimètres à 1 mètre, à la condition que le terrain soit parfaitement sec, sans quoi il faudrait les élever légèrement au-dessus du sol, l'humidité trop grande leur étant aussi nuisible que la fraîcheur leur est nécessaire.

Dans les cas où l'on peut craindre l'humidité, on recouvre la surface du sol avec de la pierre pulvérisée ou bien avec un mélange de sable, de chaux et de menus graviers.

Un cellier doit être constamment tenu propre et débarrassé de toutes les matières accessibles à l'humidité, tels que des bois verts, des vinaigres ou toutes matières susceptibles d'entrer en fermentation.

Dans les caves ou chais, les barriques doivent être placées sur de longues poutres appelées *tins* qui les élèvent à 15 ou 20 centimètres au-dessus du sol, pour les mettre à l'abri de l'humidité qui détériore les fûts et pour faciliter la mise en bouteilles.

La contenance des barriques bordelaises est officiellement de 225 litres; un écart de 2 à 3 litres en moins est toléré. (Voir page 83.)

Tous les propriétaires de la Gironde récoltant des vins les logent, au sortir de la cuve, dans des barriques neuves cerclées en fer. Le bois employé est un bois de chêne spécial appelé *merrain,* presque entièrement tiré de Bosnie, de Stettin, de Dantzig ou de Lubeck.

Avant de remplir une barrique, on la rince avec de l'eau bouillante; puis on y passe de l'eau fraîche, et, après l'avoir égouttée, on la soufre pour s'assurer que le bois n'a aucun mauvais goût, l'allumette soufrée ne brûlant pas ou brûlant mal si le bois est atteint par de l'aigreur ou de la moisissure. Si la barrique est neuve, on la rince de nouveau avec du vin blanc ordinaire, ou avec une petite quantité d'eau-de-vie mélangée à de l'eau.

Nous devons rappeler ici, une fois pour toutes, que les diverses manipulations qu'on fait subir au vin doivent être faites avec la plus grande propreté si l'on veut éviter des mécomptes.

Après ces indications préliminaires, nous grouperons les indications suivantes en trois catégories :

1° Soins à donner aux vins nouveaux qu'on doit élever et laisser vieillir en barriques;

2° Soins à donner aux vins qu'on reçoit, quelque temps avant de les faire mettre en bouteilles;

3° Soins à donner aux vins qu'on doit mettre de suite en bouteilles.

Dans le premier cas, la barrique sera placée sur les tins bonde dessus; on devra, pendant les premiers mois, ouiller — c'est-à-dire faire le plein dans les barriques tous les huit jours. Dès que le vin a six ou sept mois, on peut, dans les chais parfaitement clos, ne l'ouiller que tous les douze ou quinze jours. On choisira pour faire le plein un vin parfaitement droit de goût et autant que possible de même nature.

La *bonde* de la barrique doit être l'objet d'un soin particulier et le linge qui l'entoure souvent renouvelé, pour éviter qu'en s'aigrissant il ne communique son acétification au vin. On doit laver le linge qui enveloppe la bonde avec de l'eau salée, pour éviter ou au moins retarder cette acétification.

Trois soutirages devront avoir lieu la première année : l'un en mars; l'autre vers le 15 juin, au moment de la floraison de la vigne; le troisième en octobre. Ces soutirages ou transvasements du vin d'un fût dans un autre ont pour but de le séparer des lies qu'il dépose; ils doivent être faits, autant que possible, par un beau temps sec et clair, quand le vin est limpide. Le fût dans lequel on transvase le vin doit être très propre, et, comme nous l'avons dit déjà, il faut faire brûler une mèche de soufre longue de cinq centimètres pour les vins rouges, du double pour les vins blancs, dans le but de détruire les éléments fermentescibles que renferme le vin nouveau qu'on va y loger.

Pour que le vin ne perde pas sa limpidité et que le soutirage se fasse dans de bonnes conditions, il faut prendre la précaution de ne pas remuer la barrique que l'on soutire.

L'opération du soutirage demande les plus grands soins de propreté; quand on soutire des vins de Bordeaux, on doit rincer les barriques à plusieurs reprises avec de l'eau fraîche. On doit, surtout quand on traite des vins fins, s'efforcer de faire le soutirage au moyen d'un siphon qui évite le contact

de l'air, pour que le vin ne perde rien de son arome, de son bouquet.

Quand on traite des vins très corsés, chargés en couleur, et qu'on veut hâter l'époque de leur mise en bouteilles, on leur fait subir, vers la fin de la première année, un collage appelé en terme local *coup de fouet*.

Diverses substances sont employées pour la clarification des vins : l'albumine pure (blancs d'œufs frais), la gélatine et la pulvérine sont les substances les plus usitées.

Lorsqu'on veut coller une barrique de vin, elle doit être depuis peu débarrassée de ses lies; on commence par retirer quelques litres de vin, afin que le fouettage soit plus facile.

Si l'on emploie l'albumine (blanc d'œuf), ce qui est, à notre avis, préférable quand il s'agit de vins nouveaux et très colorés, on réunit dans un vase huit à dix blancs d'œufs par barrique à coller, suivant la force que l'on veut donner au collage; pour les vins rouges déjà vieux, six à sept blancs d'œufs suffisent; on bat fortement ces blancs d'œufs, on les introduit dans la barrique, puis avec un bâton fendu on agite fortement le liquide.

Dans le Bordelais, on se sert d'un instrument appelé *fouet* au lieu d'un bâton, ce qui a fait remplacer le mot *coller* par le mot *fouetter*. Cet instrument se compose d'une verge de fer de $1^{m}10$ à $1^{m}20$, ayant, à l'une de ses extrémités, une large boucle servant de poignée, et à l'autre huit ou dix houppes de crin placées en croix et ayant environ 12 à 15 centimètres. Le vin une fois agité est placé bonde de côté jusqu'à ce que l'on procède au soutirage, comme il est indiqué plus haut.

Quand on emploie la gélatine, on prend, suivant la force que l'on veut donner au collage, une ou deux des tablettes de gélatine que l'on trouve dans le commerce; on les dissout dans 25 centilitres d'eau par tablette, et l'on chauffe graduellement sans cesser de remuer pour que la gélatine ne se colle pas au fond du vase. Avant que l'eau entre en ébullition, la gélatine est fondue; aussitôt on retire le vase du feu, et dès que cette dissolution est refroidie, on peut opérer de la même façon qu'avec l'albumine (blanc d'œuf).

Dans le Bordelais, la gélatine est réservée pour le fouettage

des vins blancs, tandis que les blancs d'œufs sont plus souvent employés pour les vins rouges.

Si l'on emploie la pulvérine, il suffit de la dissoudre dans un peu d'eau tiède, en versant l'eau doucement et en délayant au fur et à mesure. On mélange cette dissolution avec les quelques litres de vin qu'on a enlevés de la barrique à clarifier, on les remet dans cette barrique, et l'on en agite vigoureusement le contenu avec le fouet.

Toutes les fois qu'un vin rouge aura conservé un peu de douceur, c'est-à-dire que tout son sucre n'aura pas été transformé en alcool par la fermentation de la cuve, on devra redouter des fermentations secondaires et le surveiller soigneusement. Si le fût est légèrement bondé, on s'en apercevra en observant les bondes, qui sont soulevées et quelquefois renversées par le dégagement de l'acide carbonique produit par la fermentation. Alors on soutire le vin, après avoir brûlé dans son nouveau logement une forte mèche soufrée. S'il est trouble, on a soin de le coller fortement.

Tels sont les soins principaux que réclament les vins pendant la première année.

Durant la deuxième année, l'ouillage cesse; les vins sont placés bonde de côté et doivent être soutirés trois fois, comme nous l'avons indiqué pour la première année. Si l'on reçoit des vins ayant fait un certain trajet, les secousses du voyage ont produit à peu près l'effet d'un coup de fouet; au bout de quelques jours, un certain dépôt de lie s'étant effectué, il est bon alors de faire un soutirage. Au bout de la deuxième année ou au mois de mars suivant, les vins ordinaires peuvent le plus souvent être mis en bouteilles; on doit toujours, à moins que le vin ne soit très léger et parfaitement limpide, préparer l'opération de la mise en bouteilles par celle du collage qui doit la précéder de quinze jours ou trois semaines.

Il est impossible de donner ici des conseils plus détaillés sur les soins à donner aux vins que l'on veut faire vieillir en barriques. Nous devons ajouter que le consommateur prudent ne se chargera jamais de ces soins : il les laissera aux négociants de vins, experts en ces matières, et qui, étant secondés par des maîtres de chai habiles, avec moins de frais et plus de chance

de réussite que le consommateur, peuvent conduire les vins jusqu'au moment de les mettre en bouteilles.

2° *Avant la mise en bouteilles.* — Quand on reçoit un vin qui a atteint son parfait développement en fût, il faut, s'il n'a pas été fouetté avant l'expédition, le fouetter à l'arrivée, le laisser reposer environ quinze jours, puis faire la mise en bouteilles; si le coup de fouet ou collage est inutile, on disposera la barrique pour la mise en bouteilles, opération qui ne devra se faire que quinze jours plus tard et par un temps propice.

On veillera, en recevant le vin, à ce qu'il ne reste pas exposé aux intempéries, avant qu'on le descende à la cave, surtout aux brusques variations de température; on fera immédiatement le plein avec du vin droit de goût, en ayant soin de changer le linge de la bonde et de placer le fût bonde de côté.

3° *Au moment de la mise en bouteilles.* — Quelques jours avant, on fera placer la barrique sur les tins, bonde dessus, et un peu inclinée en avant pour qu'on puisse tirer jusqu'à la fin sans secouer le fût, ce qui soulève presque toujours un peu les lies et trouble les dernières bouteilles qu'on aurait pu trouver limpides au fond du fût si on ne l'avait bougé.

La barrique vidée, on la rince immédiatement et l'on y fait brûler une mèche soufrée pour éviter qu'elle ne s'altère.

Mise en bouteilles. — Cette opération demande beaucoup plus de soins qu'on ne le suppose généralement.

Il faut : 1° choisir un temps sec et clair; 2° se placer autant que possible à l'abri du contact de l'air; 3° quelques heures avant de tirer, s'assurer de la limpidité du vin en plaçant le robinet à la barrique; 4° prendre de préférence des bouteilles neuves ou, à défaut, des bouteilles n'ayant servi qu'à recevoir du vin[1]; ces bouteilles doivent être rincées et égouttées avec le plus grand soin; 5° se procurer des bouchons de bonne qualité, dont le prix n'est pas ordinairement au-dessous de 25 francs le mille. Acheter des bouchons de qualité inférieure est la plus mauvaise économie que l'on puisse faire, car les bouteilles qui éclatent durant cette opération ou celles dont le

1. Les bouteilles doivent être en verre vert pour le vin rouge et en verre blanc pour le vin blanc. Rien de déplaisant comme de voir du vin blanc dans des bouteilles à vin rouge, et *vice versa*.

vin est gâté par le bouchon valent bien plus que la différence entre les bons bouchons et les bouchons inférieurs.

On fera tremper les bouchons, pour les rendre plus souples et plus propres, quelques heures dans de l'eau chaude, puis dans du vin de la barrique que l'on va tirer ou dans de l'eau-de-vie.

Toutes les machines faites pour faciliter le bouchage consistent en un tube plus étroit en bas qu'en haut, au-dessous duquel on place la bouteille; le bouchon, qui en sort comprimé, entre facilement dans le goulot de la bouteille, et, se dilatant, la ferme hermétiquement.

Pour ne laisser aucun vide entre le bouchon et le vin, on se sert d'un petit outil appelé *aiguille,* qui consiste en une petite tige de fer à rainure creuse avec poignée à charnière; on place cette aiguille sur l'intérieur du goulot de la bouteille que l'on veut boucher. Sous l'action de la pression, l'air et le liquide excédants sortent par la rainure de l'aiguille, que l'on enlève au moyen de sa poignée aussitôt que le bouchon est placé.

Les machines à boucher les bouteilles ont été depuis quelque temps très perfectionnées, et il en existe qui dispensent de l'emploi de l'*aiguille.*

Pour empêcher les bouchons d'être attaqués par l'humidité de l'air des caves, par les piqûres des insectes ou les morsures des rats, on recouvre l'extrémité du goulot d'un corps gras, cire, mastic ou goudron.

Les bouteilles doivent être arrimées par rangées, en mettant des lattes entre chaque rang, dans un caveau à part, clos comme le reste du cellier.

La mise en bouteilles ne doit avoir lieu pendant la deuxième année que lorsqu'on a affaire à des vins ordinaires ou provenant d'une année peu corsée. Si l'on traite des vins fins corsés, on ne fait cette opération qu'au bout de la troisième ou de la quatrième année, selon leur générosité, après qu'ils ont été soutirés régulièrement et fouettés plus ou moins, suivant leur nature. On en reconnaît l'opportunité lorsque le vin rouge commence à prendre une teinte tuilée.

Les vins mis en bouteilles dans de bonnes conditions ne réclament plus aucun soin, et leur développement se fait régulièrement dans le verre.

Nous devons rappeler ici que la mise en bouteilles fatigue momentanément le vin, et que celui-ci n'est bon à boire ou à déguster qu'après quatre ou cinq mois de repos en bouteilles.

Quand un vin a été mis trop tôt en bouteilles ou lorsqu'il y est depuis très longtemps, il forme parfois un dépôt qui peut nuire à sa qualité ou au moins le troubler dès qu'on le remue; aussi, avant de l'expédier, il est bon de le décanter. Cette opération consiste à transvaser le vin sans secousse de façon à laisser le dépôt au fond de la bouteille.

Divers petits outils ont été imaginés pour décanter le vin en le faisant communiquer le moins possible avec l'air.

Il est prudent, lorsqu'un vin a besoin d'être décanté, de le livrer le plus vite possible à la consommation.

On décante aussi les vins qui déposent, au moment de les boire, pour les débarrasser complètement de leurs dépôts et les servir dans un état de limpidité parfaite.

§ IX. — DE L'ART DE BOIRE LES VINS [1].

Savoir boire le vin n'est donné qu'à un gourmet exercé; savoir le faire boire à ses convives n'appartient qu'à un maître de maison doué d'un tact exquis et d'un goût éclairé.

Un tableau de maître a besoin d'une lumière et d'un entourage favorables pour faire apprécier le talent du peintre; aucune femme, malgré sa beauté souveraine, n'ignore et ne dédaigne l'art de rehausser ses charmes par un accord harmonieux ou par un contraste savant. Il est, de même, une science et un art de boire les grands vins. Il faut d'abord connaître les caractères qui distinguent chacun des vins que l'on veut offrir à ses convives. Il est nécessaire et de savoir les offrir avec les mets qui seront de nature à les mieux faire apprécier, et d'observer la gamme savamment graduée qui permettra de faire ressortir tous leurs mérites.

Après avoir étudié le menu, on décidera quels sont les vins

1. Extrait en partie de *Le Médoc et ses Vins*, par Th. Malvezin et Éd. Feret.

qu'on doit offrir et dans quel ordre ils seront dégustés. Les bouteilles choisies seront prises dans le caveau, apportées avec précaution dans l'office, en les tenant dans la position horizontale qu'elles avaient et dans le même sens, de manière que le dépôt de lie qui a pu se former reste au-dessous et ne soit pas rejeté dans le vin par des mouvements trop brusques. La bouteille ainsi placée sera décantée au moment où elle devra être bue, pour conserver l'arome et le bouquet du vin.

Le flacon qui va recevoir le vin doit être, en hiver, attiédi légèrement, mais il ne faut pas chauffer le vin. Quand on n'aura pas eu le temps de faire prendre au vin rouge la température de l'appartement, on pourra y remédier en plongeant dans de l'eau chaude les carafes qui serviront à décanter le vin.

Aucun des instruments inventés pour décanter le vin ne vaut la précaution de ne pas déplacer le dépôt et la sûreté de la main.

Dans quel ordre les vins seront-ils servis?

La règle à observer pour la concordance des vins avec les mets est celle-ci : avec les poissons, les vins blancs; avec les viandes, les vins rouges généreux; à la fin du repas, les vins rouges les plus vieux; à la fin du dessert, les vins blancs liquoreux et mousseux. Les vins blancs seront bus très froids.

Au point de vue de la dégustation des vins blancs liquoreux tels que ceux de Sauternes, il y a parmi les gourmets deux écoles : l'une qui les préfère au dessert, l'autre au commencement du repas, avec le poisson; nous penchons pour cette dernière pratique.

La règle pour la gradation des vins rouges est de commencer par les plus jeunes et les moins célèbres.

Voyons comment ces règles sont observées par les gourmets :

Quelques cuillerées de potage ont, par leur douce chaleur, préparé le palais et l'estomac à remplir leurs utiles et agréables fonctions; une gorgée de madère doré donne à ces organes toute l'activité nécessaire. Avec les huîtres, que suivent le saumon ou le turbot, apparaissent les grands vins blancs de Bordeaux demi-secs ou liquoreux, que nous préférons au Champagne frappé, en usage dans le Nord. Dès que le poisson est enlevé, le sommelier cesse de les verser.

Quand le chef sert les viandes, on offre les grands ordinaires et les bourgeois supérieurs du Médoc, pleins de moelleux et de corps, à la robe purpurine, au bouquet parfumé. C'est avec les grosses viandes, le bœuf rôti, le sanglier, le chevreuil, qu'on servira les excellents vins corsés et capiteux 1ers crus de Saint-Émilion ou de la Bourgogne.

Quand, vers le milieu du repas, les convives sont arrivés peu à peu à cet état de satisfaction où l'estomac, docile encore, ne manifeste plus d'impérieuses exigences; où le goût, préparé par une savante gradation de sensations, est susceptible des impressions les plus délicates, les grands vins rouges du Médoc font leur entrée triomphale, et le sommelier annonce avec orgueil des noms et des dates illustres : Château-Margaux 64! Château-Lafite 69! Château-Latour 70!

Après ces vins, on peut encore savourer les Sauternes liquoreux et vider quelques coupes écumantes de Champagne.

§ X. — DE LA CONTENANCE DE LA BARRIQUE BORDELAISE.

La contenance de la barrique bordelaise est de 225 litres environ. Le 13 juin 1866, a paru au *Moniteur* une loi qui en fixe officiellement la contenance à 225 litres; quant aux dimensions de la barrique, elles ont été fixées par une délibération de la Chambre de commerce de Bordeaux du 12 mai 1858 :

Longueur de la barrique.	0m91
Circonférence extérieure à la tête.	1m90
Circonférence extérieure au bouge.	2m18
Longueur du peigne	0m07 au plus.
Épaisseur de la fonçaille	0m016 à 018.
Épaisseur des douves dans la partie la plus faible (au bouge)	0m012 à 014.

C'est donc sur le taux de 225 litres par barrique (900 litres par tonneau[1]) que les achats sont aujourd'hui pratiqués.

1. Le tonneau se compose de 4 barriques.

Lorsque les barriques ne contiennent pas 225 litres (un ou deux litres en moins sur quelques barriques est tout au plus toléré), les négociants déduisent sur le bordereau de vente le prix du vin manquant, plus 2 fr. 50 ou 3 fr. pour frais de grossissage de la capacité de la barrique quand le manquant atteint cinq litres.

§ XI. — DES COURTIERS DE VIN.

Le rôle des courtiers de vin a, dans notre département, une importance considérable. En effet, nulle part on ne trouve une plus grande variété de vins réunis les uns à côté des autres.

En Médoc surtout, on remarque, dans certaines communes, autant de vins différents que de propriétaires : c'est qu'il n'y a presque pas deux propriétés complètement identiques.

L'exposition, l'altitude, la nature du sol, celle du sous-sol, le choix des cépages, le mode de culture, les soins apportés à la vinification, sont autant de causes qui peuvent modifier la nature, les qualités des vins et les espérances qu'ils peuvent offrir dans l'avenir.

Le courtage des vins est une vraie science, qu'on acquiert par de longues observations, de nombreuses dégustations, une grande pratique et un jugement droit; science qui a rendu et rend chaque jour de vrais et importants services à notre département vinicole; par elle, des classements intelligents ont donné à nos grands crus une notoriété universelle, et nos vins, mieux connus, se répandent dans le monde entier[1].

Les courtiers étaient autrefois des officiers ministériels, leur nombre était limité. Depuis que le courtage est libre, on a senti la nécessité de créer une catégorie de courtiers appelés *courtiers assermentés* ou inscrits et qui ont seuls le droit de faire les ventes publiques. Cette inscription s'obtient moyennant des certificats établissant les connaissances pratiques et l'honorabilité du courtier, plus le versement d'une somme de 3,000 fr.

1. Voir le récent travail de M. H. Kehrig : *Le Privilège des Vins de Bordeaux*, qui contient des documents historiques curieux sur le courtage des vins à Bordeaux avant 1789.

§ XII. — CARACTÈRES DES RÉCOLTES DE 1795 A NOS JOURS.

(La date mise entre parenthèses est l'époque du commencement des vendanges.)

Dans le tableau chronologique qui va suivre, nous avons groupé tous les renseignements connus sur les récoltes du Bordelais dans les quatre-vingt-dix dernières années. Les amateurs de bons vins et le commerce trouveront là des documents utiles à consulter.

1795 (24 sept.) — Quantité [1] : Peu abondante. Qualité [1] : Très bonne.

1796 (30 sept.) — Peu abondante. — Médiocre, vins maigres.

1797 (2 oct.) — Peu abondante. — Médiocre.

1798 (13 sept.) — Passablement abondante. — Merveilleuse, citée pendant vingt ans, vins pleins, corsés, veloutés.

1799 (5 oct.) — Peu abondante. — Mauvaise.

1800 (23 sept.) — Peu abondante. — Mauvaise.

1801 (14 sept.) — Peu abondante. — Passable.

1802 (23 sept.) — Pas de renseignements. — Très bonne, mais inférieure à 1798.

1803 (25 sept.) — Pas de renseignements. — Bonne.

1804 (15 sept.) — Pas de renseignements. — Médiocre.

1805 (23 sept.) — Abondante. — Médiocre.

1806 (20 sept.) — Ordinaire. — Mauvaise.

1807 (11 sept.) — Petite. — Bonne.

1808 (13 sept.) — Ordinaire. — Bonne, ordinaire.

1809 (6 oct.) — Petite. — Très mauvaise.

1810 (19 sept.) — Ordinaire. — Passable.

1811 (14 sept.) — Assez abondante. — Des plus remarquables, dénommée : *Vins de la Comète.*

1812 (21 sept.) — Très ordinaire. — Ordinaire.

1813 (4 oct.) — Ordinaire. — Plate, médiocre.

1814 (29 sept.) — Ordinaire. — Très bonne.

1815 (25 sept.) — Peu abondante. — Des plus remarquables; au niveau des 1798 et des 1811.

1816 (27 oct.) — Le quart d'une année abondante. — Détestable.

1. De 1795 à 1829 le 1er tiret (—) remplace le mot *quantité*, le 2me, le mot *qualité*.

1817 (3 oct.) — Un cinquième de récolte. — Très ordinaire.

1818 (17 sept.) — Demi-récolte. — Assez bonne; mal jugée au début, causa bien des déceptions; les vins restent un peu durs.

1819 (20 sept.) — Abondante. — Définitivement très bonne quoiqu'elle fût douteuse au début, à cause de la pluie tombée pendant la récolte. Les vins blancs sont aussi très bons.

1820 (30 sept.) — Bonne demi-récolte. — Plate, sans couleur, ordinaire. Vins blancs aussi très inférieurs.

1821 (4 oct.) — Moindre qu'en 1819. — Ordinaire, médiocre.

1822 (27 août) — Très ordinaire. — Sèche, mais bonne. Vins rouges un peu durs. Vins blancs excellents sous tous les rapports; ils se vendent à des prix très élevés.

1823 (7 oct.) — Très ordinaire. — Sans couleur, sans valeur et sans réputation la 1re année; plus tard, un grand succès d'élégance bien mérité.

1824 (4 oct.) — Minime. — Mauvaise.

1825 (11 sept.) — Ordinaire. — Brillante, au début surtout. Année célèbre, principalement pour les vins blancs; la récolte se fait par un temps magnifique, après une saison très favorable. Les vins se vendent à des prix excessifs et occasionnent de grandes pertes par leur lenteur à se développer.

1826 (20 sept.) — Assez abondante. — Médiocre. Les vins blancs, comme les vins rouges, restent très inférieurs.

1827 (20 sept.) — Abondante. — Les vins rouges sont corsés et colorés, mais un peu durs; les blancs, d'une qualité ordinaire.

1828 (15 sept.) — Ordinaire. — Très bonne. Les vins rouges sont légers, parfumés, mais dépourvus de couleur. Les premiers crus réussissent mieux et deviennent estimés comme des vins d'une grande année. Les vins blancs sont agréables, mais trop peu corsés.

1829 (26 sept.) — Ordinaire. — Vins rouges et blancs très verts.

1830 (16 sept.) — Froids excessifs durant tout l'hiver, qui atteignent de 12 à 16 degrés jusqu'en février, et qui font souffrir la vigne; puis gelées de printemps, suivies d'un été chaud; récolte minime et d'une qualité très ordinaire. Les vins rouges sont corsés et colorés, mais durs et verts, ainsi que les vins blancs.

1831 (14 sept.) — Hiver encore très rigoureux. En août, la grêle détruit une partie de la récolte, d'une excellente qualité, prix très élevés. Premiers crus, lents à se développer, mais moelleux, séveux et parfumés. Vins blancs aussi remarquables que les rouges. Année classée parmi les plus célèbres.

1832 (22 sept.) — Printemps très beau. Récolte assez abondante, après trois ou quatre mois de sécheresse et de chaleurs excessives.

Les vins rouges manquent de moelleux et de bouquet, mais les blancs possèdent des qualités supérieures; les prix sont très modérés.

1833 (21 sept.) — Récolte très abondante, après beaucoup de pluies avant et pendant la vendange. Les vins rouges sont corsés et colorés, mais un peu durs; les blancs, quoique maigres, sont agréables.

1834 (9 sept.) — Année des plus célèbres, égale, sinon supérieure, à 1831. Des gelées et de la grêle à plusieurs reprises dévastent les vignobles, qui donnent très peu de vin. Dès le début de la récolte, tous les vins rouges ont un goût de pourriture assez prononcé; mais le développement des premiers crus est si parfait, que tous ces vins, ainsi que les classes moyennes, perdent ce mauvais goût, acquièrent toutes les qualités d'une grande année, et sont achetés à des prix très élevés. Les vins blancs sont aussi excellents.

1835 (23 sept.) — La vendange a lieu par un temps froid et orageux, après un été variable; dans le Médoc, cependant, on est favorisé par quelques jours de beau temps. Quantité, en général, abondante. Vins rouges, assez parfumés, généralement faibles. Quant aux vins blancs, c'est la plus mauvaise année depuis 1829.

1836 (24 sept.) — Température très capricieuse : tantôt une chaleur excessive, tantôt le froid et l'humidité. Les vins, malgré leur corps et leur bonne apparence, restent durs, verts et inférieurs à ceux de l'année précédente. Quantité minime.

1837 (25 sept.) 245,900 tonneaux [1]. — Température favorable; récolte très abondante et d'une bonne qualité. Les achats se font de bonne heure, à des prix modérés.

1838 (29 sept.) 120,500 t^x^. — Hiver rigoureux; les gelées se prolongent jusqu'au printemps. Qualité très ordinaire, attribuée aux changements subits de la température pendant l'été. Le vin, sec d'abord et un peu vert, présente, en se développant, quelques bonnes qualités. Prix bas.

1839 (26 sept.) 148,900 t^x^. — Des gelées printanières dévastent la vigne; récolte presque aussi réduite que la précédente. Vin de qualité ordinaire un peu dur, acheté à des prix modérés.

1840 (17 sept.) 240,800 t^x^. — Printemps pluvieux et froid. Été chaud et sec. Récolte abondante. Le vin, bien coloré, séveux et coulant, manque de corps et de parfum; il se place très facilement en Allemagne. Prix bas. Les vins blancs sont supérieurs.

1841 (18 sept.) 233,000 t^x^. — Excellente année, fort longtemps méconnue à cause d'une certaine dureté que présentait la récolte en primeur. En se développant cependant, les vins deviennent

1. A partir de cette époque, il nous a été possible de donner les quantités récoltées.

fermes, corsés, séveux, coulants, colorés. Les vins blancs sont aussi très bons, mais pas aussi riches que ceux de 1840. Les prix, modérés d'abord, deviennent excessivement élevés.

1842 (20 sept.) 166,700 t^x^. — Qualité médiocre pour vins rouges et blancs. Les vins rouges ont de la couleur, mais ils sont peu corsés; cependant ils se placent facilement à bas prix.

1843 (6 oct.) 88,400 t^x^. — Après des froids tardifs et un été très humide, récolte d'un très mauvais caractère. Les vins blancs, qui ne valent guère mieux que les rouges, se vendent cependant à des prix plus élevés.

1844 (15 sept.) 170,450 t^x^. — Année célèbre par les prix excessifs obtenus tout d'abord. Les vins possèdent une belle couleur, du moelleux et du bouquet; mais ils ne tiennent pas toutes les espérances fondées sur eux. Vins blancs, peu remarquables; cependant quelques premiers crus se vendent assez cher.

1845 (8 oct.) 136,530 t^x^. — Température défavorable. Vins rouges verts et dépourvus de toute bonne qualité. Vins blancs encore plus mauvais que les rouges. Prix assez élevés, à cause de la rareté générale des vins.

1846 (14 sept.) 156,090 t^x^. — Gelées tardives; coulure. Après trois mois de grandes chaleurs, on vendange dans de très bonnes conditions. Vins rouges corsés, d'une belle couleur; il ne leur manque, pour être à la hauteur d'une grande année, qu'un peu de moelleux. Vins blancs, d'une excellente qualité, achetés en 1847 à des prix très élevés.

1847 (25 sept.) 257,640 t^x^. — Très bons, peu corsés. Température modérée en hiver et en été. Récolte abondante et très bonne. Les vins rouges, un peu légers, très bouquetés et très agréables. Prix modérés. Presque toute la récolte est bientôt expédiée en Allemagne, en Hollande et aux États-Unis. Elle s'est très bien développée, et on l'a considérée comme une grande année. Vins blancs également très bien réussis, se vendent aussi à bas prix au début, mais ne tardent pas à être classés au nombre des grandes années.

1848 (20 sept.) 221,200 t^x^. — Hiver très froid, printemps tempéré, été très chaud jusqu'en septembre, où la température baisse sensiblement. Vins rouges plus corsés qu'en 1847, d'une belle couleur, doués d'un moelleux et d'une finesse très remarquables. Parfait développement, aujourd'hui très rares et recherchés.

Les années 1847 et 1848 ont offert, chacune dans leur genre, le type de ce qui a été fait de mieux depuis fort longtemps.

Vins blancs assez ordinaires; la maturation, bien commencée, s'est mal terminée par suite du froid. Ils sont vendus à très bas prix.

1849 (22 sept.) 158,180 t^x^. — Vins rouges corsés et colorés, mais un peu durs. Vins blancs très ordinaires.

1850 (20 sept.) 255,170 t^x^. — Début de l'été très chaud, la fin très humide; récolte abondante.

Vins rouges très médiocres, verts et légers, ont cependant une assez jolie couleur. Vins blancs sont aussi très médiocres.

1851 (27 sept.) 199,820 t^x^. — Hiver et printemps très propices à la vigne. Été excessivement chaud, réduisant considérablement la quantité de la récolte. Vins rouges colorés, corsés et droits de goût, mais un peu durs; se développent lentement. Ce n'est qu'au bout de quelques années qu'ils sont appréciés et vendus cher. Vins blancs excellents, se vendent à un prix très élevé.

1852 (24 sept.) 140,400 t^x^. — Au printemps, belles apparences détruites en grande partie par la gelée, la grêle et la coulure; été assez chaud, pluies abondantes durant la vendange. Vins rouges tendres, légers et peu colorés; vins blancs très ordinaires et peu abondants. Les premières traces de l'oïdium paraissent en 1852.

1853 (9 oct.) 80,730 t^x^. — Année constamment pluvieuse, favorisant le développement de l'oïdium. Vins mauvais sous tous les rapports. Les vins blancs comme les rouges souffrent beaucoup de l'oïdium.

1854 (6 oct.) 35,540 t^x^. — Très bons. Hiver très rude; printemps froid et humide, très nuisible à la floraison, après laquelle l'oïdium attaque le peu de grappes ayant tenu. Heureusement, en août, l'oïdium arrête sa marche désastreuse, et le peu de raisins restés sains mûrissent parfaitement et donnent un vin coloré et parfumé; aussi est-il acheté à des prix excessivement élevés, prix amenés surtout par la grande disette; mais ces vins n'ont pas été de longue durée et quelques-uns ont mal tourné.

Vins blancs réduits à néant par la maladie.

1855 (7 oct.) 59,360 t^x^. — Même température en hiver et au printemps. L'oïdium, n'étant pas assez bien combattu, continue ses ravages. La récolte est disetteuse et la qualité médiocre. Les prix sont toujours élevés.

1856 (7 oct.) 73,600 t^x^. — Même température, nuisible à la floraison et favorable à l'oïdium. Au printemps, pluies torrentielles, et débordement sur les bords du fleuve. Qualité un peu meilleure que celle de 1855. Les prix sont aussi élevés que possible. Le développement des vins justifie mal ces grands prix.

Vins blancs se vendent difficilement et à bas prix.

1857 (20 sept.) 119,310 t^x^. — Hiver plus doux que les précédents. La récolte se présente sous de meilleurs auspices. Le soufre, peu et mal employé jusque-là, est devenu d'un usage général et efficace.

Le printemps et l'été sont très favorables à la vigne; cependant, par suite de l'affaiblissement des vignes, il y a de la coulure. Vins rouges parfaitement mûrs, colorés, fins et bouquetés, se développent bien et sont regardés comme vins d'une bonne année.

Vins blancs, bien meilleurs que ceux des années précédentes, ne valent cependant pas les vins rouges.

1858 (20 sept.) 209,070 t^x^. — Hiver et printemps très favorables à la pousse de la vigne. L'été, fortes chaleurs qui avancent d'environ quinze jours l'époque des vendanges. Récolte de premier ordre comme qualité.

Vins rouges possédant couleur, sève, force, bouquet, finesse et maturité parfaite. Obtiennent des prix inconnus jusqu'alors; ils se développent très bien, et aujourd'hui ils sont encore très recherchés.

Vins blancs très bien réussis : ce sont les heureux rivaux des 1847 ; ils les dépassent énormément comme prix. Le Château-Yquem vend les deux tiers de sa récolte 3,500 fr., et le reste a été vendu plus tard jusqu'à 10,000 fr. le tonneau.

1859 (23 sept.) 85,395 t^x^. — Température très peu régulière. La réussite n'est pas égale pour les vins rouges. Si quelques-uns ont donné satisfaction, beaucoup d'autres, dans leur développement, ont produit des mécomptes. Vins blancs généralement très réussis; dépassant, dans certains crus, les 1858 déjà si parfaits. Le Château Yquem vend les deux tiers de sa récolte à raison de 6,000 fr. le tonn.

1860 (26 sept.) 181,230 t^x^. — Année pluvieuse et froide, une des plus mauvaises que nous ayons à enregistrer. Les vins rouges, comme les blancs, sont donnés à des prix très bas.

1861 (22 sept.) 120,255 t^x^. — Le 6 mai, terrible gelée; ensuite la température, favorable à la vigne, fait espérer des vins d'une grande qualité ; aussi, prix de primeur très élevés.

Espérances déçues, les vins de 1861 n'ont généralement abouti qu'à une qualité très ordinaire.

Vins blancs excessivement bien réussis : liqueur, sève, parfum, belle couleur, rien ne leur manque. Le Château-Yquem vend les deux tiers de sa récolte 6,000 fr. le tonneau.

1862 (20 sept.) 162,000 t^x^. — Vins rouges d'une couleur assez prononcée, mais manquant de vivacité, classés au nombre des bonnes années; ils se distinguent par une bonne sève et de l'agrément dans le goût. Leur développement n'a pas été toujours favorable, ils ont séché vite. Vins blancs ordinaires.

1863 (23 sept.) 246,000 t^x^. — Température peu favorable à la complète maturité du raisin; aussi la qualité des vins rouges est-elle médiocre. Vins blancs ordinaires.

1864 (17 sept.) 312,000 t^x^. — Fortes chaleurs avant les vendanges. Vins rouges manquant un peu de corps; ils ont beaucoup de finesse, de moelleux et d'élégance. Cette année a obtenu un très grand succès. Aujourd'hui, elle est classée dans le commerce au nombre des grandes années. Vins blancs très réussis. Le Château Yquem vend sa récolte 4,500 fr. le tonneau.

1865 (6 sept.) 342,000 t^x^. — Température des plus favorables à la vigne et à la parfaite maturité du raisin. Les vins rouges présentent en primeur une maturité parfaite, beaucoup de corps, de chair, de couleur et tous les caractères d'une grande année; ils atteignent, au bout de trois ans, les prix les plus élevés qui aient été accordés aux vins rouges. On peut dire cependant qu'ils n'ont pas partout répondu complètement aux grandes espérances qu'on avait fondées sur eux au début. Vins blancs d'une bonne qualité.

1866 (21 sept.) 354,000 t^x^. — Année très humide. Vins rouges petits, faibles et verts; doivent être classés au nombre des années inférieures dont on ne fait pas de bouteilles. Vins blancs inférieurs.

1867 (18 sept.) 210,000 t^x^. — La grêle et la coulure enlèvent près de la moitié de la récolte. Vins rouges classés en primeur au rang des années médiocres; après le tirage à la fin du mois de mars 1868, on crut pouvoir les juger un peu plus favorablement, et les 2es crus du Médoc obtinrent 1,700 et 1,800 fr. Branne-Mouton fut payé 2,000 fr. Aujourd'hui, les qualités entrevues ne s'étant pas généralement développées, nous devons classer l'année 1867 dans la catégorie des années ordinaires. Vins blancs ordinaires.

1868 (7 sept.) 414,000 t^x^. — Des gelées printanières font perdre dans les premiers jours d'avril près du quart des espérances que présentait la vigne. Mois de mai, juin et juillet très chauds; la grêle enlève une partie de la récolte sur plusieurs points du département, surtout dans le pays de Sauternes. Du 10 au 25 août, période très pluvieuse, après laquelle les chaleurs reprennent graduellement, deviennent très fortes dans les premiers jours de septembre et permettent de commencer les vendanges en Médoc le 7 septembre dans les conditions les plus heureuses. Les vins rouges ont une belle robe, de la maturité, du corps et de la franchise de goût; on fonde sur eux les plus belles espérances. Aussi, dès la fin d'octobre, la majeure partie des vins de 1868 se trouve déjà entre les mains du commerce, qui les paye des prix très élevés. Les vins du Château-Lafite et du Château-Margaux sont achetés en février au prix de 6,250 fr. le tonneau. On ne peut malheureusement pas dire que ces vins aient donné au commerce des avantages réels. Bien que leur qualité soit bonne, elle n'est pas en

rapport avec les prix payés en primeur. Vins blancs nuls dans les grandes communes. Seul, le Château-Yquem récolte quelques tonneaux qu'on peut mettre au rang des années ordinaires.

1869 (15 sept.) 504,000 tx. — Avril, très beau; mai, humide et frais. La floraison s'effectue heureusement. Les chaleurs ne deviennent fortes que vers la fin de juin, et sont excessives en juillet et en août. Les vendanges s'effectuent avec un temps superbe. La valeur des vins nouveaux est au début très discutée, mais les bonnes qualités de ces vins se développent chaque jour davantage; aussi les prix augmentent-ils rapidement, et ces vins acquièrent-ils pendant quelques années une très grande réputation; ils sont encore aujourd'hui très recherchés. Vins blancs parfaitement réussis et classés parmi les plus grandes années. Les premiers crus de Sauternes, achetés en primeur de 1,900 à 2,000 fr., ont atteint, au bout de deux ans, et par des ventes successives, jusqu'à 3,500 fr.

1870 (10 sept.) 377,670 tx. — Fortes gelées matinales des 30 avril et 4 mai. Dès le 5 mai les chaleurs reprennent rapidement, deviennent excessives vers le 20 mai et continuent, presque sans interruption, jusqu'aux premiers jours d'août; beaucoup de raisins sont grillés; en août, les chaleurs sont modérées; les vendanges se font dans d'excellentes conditions. Vins rouges présentant, aux écoulages, toutes les qualités qui constituent une parfaite réussite. Ils sont très corsés, très vineux. Par suite des événements politiques, ils ne se vendent en primeur que 1,200 fr. dans les 2es crus. Aussitôt le calme revenu, les prix ont augmenté et sont arrivés aux limites les plus élevées. Ces prix sont parfaitement justifiés par le bon développement de ces vins, que nous pouvons classer dans les bons crus au nombre des très bonnes années; mais nous devons ajonter que dans quelques crus le développement du bouquet, de la sève n'ont pas été complets. Vins blancs d'une bonne qualité, mais ils sont loin d'avoir réussi comme les vins rouges.

1871 (18 sept.) 286,560 tx. — Du 1er au 4 janvier, le thermomètre descend à 14 degrés au-dessous de zéro. La Garonne est glacée jusqu'à la sixième arche du pont de Bordeaux, fait qui n'a pas été observé depuis le terrible hiver de 1829-1830. Le 5 janvier le dégel commence lentement, et se fait irrégulièrement; une grande partie des vignes de la Gironde est gelée, du collet de la racine à l'extrémité des sarments, surtout les vignes exposées au midi ou situées dans les bas-fonds. La vigne débourre de bonne heure, et l'on peut reconnaître, dans les premiers jours du mois de mars, que plus du tiers de nos vignes ne poussent pas ou

ne donnent signe de vie qu'au collet de la racine, et sur le vieux bois. Et là ne s'arrêtent pas les pertes des vignerons : dans les matinées des 30 et 31 mars, le thermomètre redescend rapidement au-dessous de zéro, et une grande partie des jeunes pousses, déjà assez avancées, sont détruites, surtout dans les palus. En avril et mai, temps variable, gelée légère dans la nuit du 6 juin. La température continue à être humide et fraîche jusqu'en août. En août, grande sécheresse, qui retarde la véraison.

Aussi maturation inégale et vendanges effectuées presque partout dans de mauvaises conditions. Vins rouges faibles en couleur et en alcool; ils sont verts dans la plupart des crus et classés au rang des petites années. Nous devons ajouter que, relativement à leur qualité, leur développement a été aussi bon que possible, qu'ils ont donné lieu à des transactions avantageuses pour le commerce, et qu'un certain nombre des grands crus de Médoc offrent des bouteilles très réussies. Vins blancs ordinaires. Il faut faire une exception pour un certain nombre de crus classés.

1872 (20 sept.) 310,980 tx. — Les chaleurs ne deviennent franches que le 13 juin, et elles continuent, souvent très fortes, jusqu'aux vendanges, qui ne sont terminées que le 15 octobre, les pluies ayant souvent arrêté cette opération. Vins rouges généralement francs de goût. Ils manquent de bonne maturité, mais n'en sont pas moins bien marchands. On les classe aujourd'hui au rang des bonnes années ordinaires. Vins blancs récoltés au milieu de pluies presque continuelles, pendant que la Garonne déborde de tous côtés; se ressentent de ces circonstances, et ne peuvent être classés que parmi les années très ordinaires.

1873 (20 sept.) 137,930 tx. — Les chaleurs commencent dès le 25 mars, et la pousse de la vigne marche rapidement; les 25 et 26 avril, des gelées par rayonnement font beaucoup de mal à la vigne; le 27, au matin, le thermomètre descend à 4° au-dessous de zéro, et les nuages artificiels qui avaient réussi la veille sont impuissants contre une gelée par refroidissement, qui atteint toutes les parties de notre département. Quelques jours après ce désastre, on peut estimer que, dans l'ensemble, la gelée a détruit les trois quarts de la récolte, sur laquelle on avait de très belles espérances. Dans le pays de Sauternes, les neuf dixièmes sont perdus; en Médoc, on estime les pertes à un quart pour les communes voisines du fleuve, et aux trois quarts pour celles qui en sont éloignées.

En juin, la grêle ravage à plusieurs reprises différentes parties de nos vignobles. Durant le mois de juillet et les trois premières semaines d'août, le temps est très chaud; il se rafraîchit du 26 août

au 18 septembre; mais à ce moment les chaleurs reprennent, et les vendanges commencent dans d'excellentes conditions. Vins rouges francs de goût, bien colorés, mais ils laissent un peu à désirer comme corps et moelleux. Dans les parties du vignoble girondin qui ont été le plus gelées, la maturation ayant été très inégale, les réussites sont généralement moins bonnes. Vins blancs, quelques tonneaux de qualité ordinaire.

1874 (14 sept.) 568,180 t^x^. — En juin, fortes chaleurs, amenant des orages fréquents; la floraison a lieu d'une façon assez heureuse. Les mois de juillet, août et septembre offrent des alternatives de pluie et de chaleur très favorables à la vigne et à la parfaite maturation du raisin.

Le rendement des vignobles épargnés par la grêle dépasse d'un tiers ou d'un quart les espérances de tous les propriétaires. Il est à noter que le rendement est relativement encore plus considérable dans les graves légères que dans les terres fortes. Les premières cuvées tirées présentent des vins parfaitement réussis. Sur la foi de ces premières dégustations et encouragé par les conditions heureuses au milieu desquelles les vendanges se poursuivent, le commerce de Bordeaux achète en moins de quinze jours, sans attendre la fin des vendanges, les vins nouveaux de presque tous les grands propriétaires du Médoc, des Graves, du Blayais, des bonnes Côtes du Saint-Émilionnais et de la rive droite de la Garonne. Les 1ers crus de Médoc sont payés en primeur 5,000 et 5,500 fr. le tonneau; les cinquièmes crus de Médoc obtiennent de 1,200 à 1,400 fr., et les autres crus proportionnellement à leur classe. Aucune récolte ne fut achetée avec plus d'empressement et payée à des prix plus élevés.

Les vins de 1874 ont répondu dans la plupart des crus aux espérances de qualité fondées sur eux au début, et ils doivent être classés au nombre de nos très bonnes années. — Vins blancs très bien réussis. Château-Yquem a atteint le prix de 6,000 fr.

1875 (24 sept.) 586,600 t^x^. — En février et mars, froids tardifs. Floraison effectuée, du 1er au 8 juin, dans de très bonnes conditions. Du 25 au 30 juin, inondation des vignes de palus. En août, chaleurs très fortes. Les vins de 1875, sans avoir autant de corps que ceux de 1874, présentent plus d'uniformité dans la réussite, beaucoup de moelleux, de velouté, de finesse de bouquet et de distinction, avec une assez bonne constitution pour promettre un grand avenir. Ils sont classés au nombre des plus agréables années. Comme quantité, 1875 est l'année la plus riche du siècle. Les vins blancs n'ont pu, malheureusement, être comparés à ceux de 1874.

1876 (26 sept.) 217,890 t^x^. — Pousse de la vigne prématurée,

belles espérances de quantité anéanties en grande partie par les gelées des 13, 14 et 15 avril, surtout dans les vignobles rouges et blancs ordinaires où les cépages sont très hâtifs. Du 21 mai au 25 août, chaleurs soutenues. Les vins de cette année présentent des qualités très différentes :

Dans les palus, réussite complète. Dans les 1res côtes, ils se sont présentés avec beaucoup de corps et de chair, mais leur dureté a nui à leur développement. Dans les graves et le Médoc, qualité très médiocre, très inférieure à celle qu'on avait espéré obtenir. Les vins blancs, généralement mieux réussis que les vins rouges, ont dépassé les espérances que l'on fondait sur eux en primeur; on peut aujourd'hui les classer dans les années assez bonnes.

1877 (20 sept.) 390,120 tx. — Froids tardifs; la vigne ne débourre que vers le 5 avril. La floraison commence vers le 8 juin et s'effectue dans de bonnes conditions; juillet frais et humide; les chaleurs reprennent très fortes du 1er au 20 août, puis faiblissent jusqu'au moment des vendanges qui commencent le 20 septembre et s'effectuent avec un temps favorable. Les vins rouges ont fait craindre au début l'absence d'une maturité complète; mais cette complète maturité s'est faite en barrique. Le développement de ces vins a suivi une marche qui a dépassé l'attente générale, et aujourd'hui ils se recommandent par beaucoup de finesse, surtout par leur bouquet et une grande netteté de goût. Dans les palus, la réussite a été moins grande, à cause des gelées d'automne survenues avant la cueillette, qui a lieu dans cette partie de notre vignoble bien plus tard que dans les Graves et les Côtes. Les vins blancs, jugés ordinaires, se sont moins bien développés que les vins rouges et sont restés ordinaires ; quelques vins de tête ont cependant fourni de bonnes bouteilles.

1878 (19 sept.) 245,570 tx. — Hiver peu rigoureux, printemps et été frais et humides. A partir du 1er septembre, température très favorable à une bonne maturation. En entrant dans le cuvier, le moût pèse de 11° 1/2 à 13°. Après avoir donné de bonnes espérances à beaucoup de personnes et des craintes à d'autres, les vins de 1878 se sont développés régulièrement, mais lentement, au point de vue du bouquet. Ils peuvent être classés au rang des bonnes années. Leur qualité dépasse aujourd'hui les espérances fondées sur eux en primeur, et ils donnent grande satisfaction. Vins blancs classés dans les bonnes années.

1879 (9 oct.) 177,500 tx. — Presque toutes les vignes de palus sont inondées en janvier et février; printemps très frais; petites gelées matinales et neige les 12 et 13 avril; la vigne ne fleurit que

fin juin; beaucoup de coulure; les fortes chaleurs ne commencent que fin juillet et cessent fin août. Année de disette dont la médiocre qualité a amené la hausse et l'épuisement des vins vieux. Les vins de 1879 se sont présentés avec de la verdeur qui s'est atténuée, mais n'a pas disparu complètement. Vins blancs ordinaires.

1880 (21 sept.) 184,470 t^x^. — Hiver et printemps froids. En mai apparences de récolte splendides presque entièrement anéanties par la coulure. Été très chaud. Achats sur souches à des prix élevés. Les espérances de qualité que fit naître le mois d'août ne se sont pas réalisées. Les vins de 1880 manquent de vinosité et de vivacité et ne peuvent être classés qu'au nombre des années ordinaires. Dans les crus classés, ils ont présenté de bonne heure de la souplesse et une couleur tuilée qui ont permis de les livrer promptement à la consommation, et ils forment aujourd'hui d'agréables bouteilles. Vins blancs : quantité minime; qualité ordinaire; quelques réussites moyennes dans les crus supérieurs.

1881 (25 sept.) 141,770 t^x^. — Le thermomètre descend à 16° au dessous de zéro dans la nuit du 15 au 16 janvier; un grand nombre de pieds de vigne sont gelés, surtout dans les Graves et sur les Côtes; les uns doivent être coupés au collet de la racine, d'autres arrachés. Le Médoc a le bonheur d'être préservé de ce désastre par une épaisse couche de neige qui met ses vignes à l'abri de l'action du froid. Végétation hâtive; beaucoup de coulure; juillet très chaud; en août, alternances de pluies et de beau temps. Les vendanges ont lieu dans de bonnes conditions.

Les vins rouges possèdent du corps, de la maturité, une fort belle couleur; il leur manque du moelleux pour constituer une grande année. Leur développement n'est pas, aujourd'hui, encore assez complet pour qu'on puisse les juger et les classer définitivement; nous attendrons pour cela qu'ils aient quelques années de mise en bouteille.

Vin blanc, quantité très minime, ce qui a fait qu'on n'a pu donner tous les soins habituels à la cueillette dans les petits vignobles, qui ont produit des vins très médiocres; tandis que dans les 1ers crus on a obtenu une réussite assez bonne, grâce à des soins bien entendus et à une mâturité tardive.

1882 (27 sept.) 140,960 t^x^. — Hiver très doux. La gelée matinale du 12 avril fait du mal, surtout dans la vallée de la Dordogne. En juin, beaucoup de coulure. Été peu chaud; les vendanges s'effectuent avec alternances de journées belles ou pluvieuses. Les vins rouges présentent au début de la verdeur et surtout un caractère mou qui les fait juger très médiocres, notamment dans les Côtes et

les Palus. Dans le Médoc et les Graves, ils ont de la finesse et du bouquet, se développent vite et sont achetés, avant la fin de l'année 1882, à de très beaux prix. Aujourd'hui, tout en constatant les bonnes qualités de ces vins, on doit reconnaître que leur développement ne les classe qu'au nombre des bonnes années ordinaires. — Vins blancs, quantité minime, qualité médiocre.

1883 (25 sept.) 207,500 t^{x}. — La floraison s'effectue très mal. En août, beau temps; fortes chaleurs dans la deuxième quinzaine de ce mois. En septembre, alternances de belles et de mauvaises journées. Les vendanges sont souvent arrêtées par la pluie; très beau temps dans la deuxième quinzaine d'octobre. L'année est jalouse comme quantité et comme qualité. En Médoc, dans les Graves et le Saint-Émilionnais, la réussite est généralement convenable; ailleurs, il y a beaucoup à choisir, les vins sont peu colorés, peu corsés; ils ont souvent un peu de verdeur et parfois le goût d'échaudé. Dans l'ensemble, quoique les 1883 aient un peu de raideur presque partout, on peut les classer dans les années assez bonnes. — Vins blancs, quantité minime, qualité médiocre.

1884 (26 sept.) 148,680 t^{x}. — Du 1er mars au 15 avril, chaleurs précoces. Du 15 avril au 30 mai, temps variable généralement frais. Du 1er au 15 juin, température froide et pluvieuse, peu favorable à la floraison, qui se termine dans la deuxième quinzaine de juin avec beau temps. Malgré cela, beaucoup de coulure. Juillet et août très chauds; septembre très favorable à une excellente maturation. Malheureusement, certains vignobles ont depuis longtemps perdu leurs feuilles par suite du mildiou. Vins rouges réussis partout où le mildiou n'a pas sévi ou n'est apparu que très tard; ils présentent une belle couleur, beaucoup de souplesse et toutes les qualités qui peuvent faire compter sur leur bon développement. Divers crus se distinguent notamment par la finesse, l'élégance et le bouquet; on peut même dire qu'on trouve dans les communes indemnes de mildiou des vins ayant un ensemble de qualités remarquables, aussi le commerce s'est-il empressé de les acheter à des prix très élevés. Malheureusement, ces qualités disparaissent dans tous les crus envahis par le mildiou : ils sont alors peu corsés, peu colorés et sans avenir. — Vins blancs fins, agréables quoique peu sucrés. Leur développement a déjà répondu aux espérances du début. Les prix de primeur, très élevés en raison de la disette, se sont maintenus.

1885 (26 sept.) 119,560 t^{x}. — Hiver généralement doux. Les froids commencent le 8 mars. Le 30 mars, gelée matinale, qui sévit surtout dans les graves des environs de Bordeaux. Du 1er avril au 25 mai, la température continue à être froide et humide. La pousse

My Ch Yquem 1884
very dry
CAA

de la vigne est en retard de trois semaines. La floraison a lieu aux environs du 20 juin. Beaucoup de coulure. Du 5 au 31 juillet, fortes chaleurs qui font rattraper à la vigne le temps perdu. Du 1er au 8 août, la grêle ravage une partie de l'Entre-deux-Mers et du Saint-Émilionnais. Les vendanges s'effectuent avec un temps très variable. — L'année 1885 est généralement, comme quantité, au-dessous de l'année 1884, déjà très restreinte. Comme qualité, elle présente de grandes différences de réussite, le plus souvent dues à l'invasion du mildiou, qui a été très irrégulière. Les vins réussis présentent de la netteté de goût, une bonne couleur, de la finesse et de la sève; on pourrait peut-être leur reprocher, en général, de manquer de fruit, de moelleux et de vinosité. Les vins de 1885 des régions plus ou moins mildiousées manquent de couleur, de maturité et de chair. Il est à remarquer qu'en 1885, sur plusieurs points du département, en Médoc surtout, le mildiou a sévi fortement là où il avait été bénin ou nul en 1884, et *vice versa*.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, le mildiou qui était pour nos vignobles un ennemi plus terrible que le phylloxera, n'est plus à craindre pour les propriétaires qui sauront employer à temps le sulfate de cuivre mélangé à la chaux.

§ XIII. — PRODUCTION VINICOLE DE LA GIRONDE

1° Production moyenne vinicole de la Gironde en 1835 et en 1872

Les moyennes de 1835 sont empruntées à la *Statistique de la Gironde* de Jouannet, et celles de 1872 sont le résumé des chiffres publiés dans le tome II de la *Statistique de la Gironde*, par Ed. Feret.

ARRONDISSEMENTS	PRODUCTION MOYENNE TOTALE		PRODUCTION EN 1872	
	en 1835	en 1872	vin rouge	vin blanc
	Tonneaux.	Tonneaux.	Tonneaux.	Tonneaux.
Bordeaux	35,007	127,200	100,950	26,250
Libourne	63,878	105,200	62,900	42,300
Blaye	28,800	46,000	32,500	13,500
La Réole	20,233	43,900	16,200	27,700
Lesparre	20,158	37,430	37,400	30
Bazas	11,406	6,900	4,000	2,900
Département entier	200,082	366,630	253,950	112,680

2° Production vinicole par qualités.

Les 366,580 tonneaux de vin récoltés, année moyenne, dans notre département, peuvent être divisés, au point de vue de la qualité, en trois grandes séries :

	VINS ROUGES	VINS BLANCS
	Tonneaux.	Tonneaux.
Vins ordinaires et grands ordinaires.... ...	231,955	109,315
Grands vins.....	16,380	2,215
Grands vins extra, classés	5,565	1,150

Nous comprenons dans les grands vins ceux qui se vendent dans les bonnes années de 900 à 1,500 fr. le tonneau en primeur ; tels que : les vins de crus bourgeois supérieurs du Médoc, les meilleurs crus de graves des environs de Bordeaux, ceux de Saint-Émilion et de Pomerol, et, pour les vins blancs, ceux qui, récoltés sur les deux rives de la Garonne, à Preignac, Barsac, Podensac, Sainte-Croix-du-Mont, Haux, etc., atteignent des prix assez rapprochés de ceux des seconds crus classés de Sauternes.

3° Production par cantons et selon des moyennes recueillies en 1872 et publiées commune par commune dans le tome II de la Statistique Générale de la Gironde.

Arrondiss^ts	NOMS DES CANTONS	NOMBRE DE TONN. DE VINS Rouges.	Blancs.
BAZAS	Bazas	1,300	200
	Auros	900	350
	Captieux	»	»
	Grignols	250	600
	Langon	1,550	1,750
BLAYE	Blaye*[1]	15,000	100
	Bourg*	12,500	800
	St-Ciers-La-Lande.	2,500	3,400
	Saint-Savin	2,500	9,200
BORDEAUX	Bordeaux.....	1,800	»
	Audenge et Belin ..	»	»
	Blanquefort	9,050	»
	Cadillac*	9,000	3,500
	Carbon-Blanc*	35,000	1,300
	Castelnau.....	13,000	»
	Créon*.....	15,700	9,000
	La Brède	6,000	2,600
	Pessac.....	3,300	50
	Podensac	3,700	5,000
	St-André de Cubzac*	4,000	4,800
	La Teste	400	»
LESPARRE	Lesparre*.....	18,400	15
	Pauillac.....	14,000	»
	Saint-Laurent	1,600	»
	Saint-Vivien	3,400	15
LIBOURNE	Libourne*	10,400	600
	Branne*.....	4,000	13,000
	Castillon*.....	7,500	700
	Coutras*	1,700	7,300
	Fronsac*	13,000	5,400
	Guitres*.....	4,000	9,000
	Lussac*	8,000	2,400
	Pujols*	10,000	2,300
	Ste-Foy-la-Grande* .	4,300	1,600
LA RÉOLE	La Réole*.....	3,200	2,600
	Monségur*	1,100	4,000
	Pellegrue*	1,200	3,500
	Saint-Macaire*	7,000	600
	Sauveterre*	2,000	9,200
	Targon*.....	1,700	7,800
	TOTAL GÉNÉRAL.	253,950	112,680

1. Les cantons marqués d'un astérisque (*) sont ceux où le phylloxera a sévi le plus et a réduit les productions ci-dessus de moitié, des trois quarts et quelquefois plus.

4° Classification des grands crus du Médoc avec les quantités de vin récoltées de 1873 à 1885.

		1873	1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883	1884	1885
1ers CRUS														
Château-Lafite	Pauillac	116	247	246	87	190	197	87	97	104	110	170	97	69
Château-Margaux	Margaux	73	220	230	108	176	214	95	97	98	84	150	90	82
Château-Latour	Pauillac	77	170	130	70	132	115	55	52	56	38	69	54	40
Château-Haut-Brion	Pessac (Graves)	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
	TOTAL DES 1ers CRUS.	266	637	606	265	498	526	237	246	258	232	389	241	191
2mes CRUS														
Mouton	Pauillac	83	190	150	60	145	150	77	75	80	80	123	96	58
Rausan-Ségla	Margaux	31	110	105	40	64	74	35	33	37	27	55	35	30
Rausan-Gassies	—	32	70	72	31	50	49	23	19	25	20	39	26	17
Léoville-Lascases	Saint-Julien	83	180	202	110	145	171	95	82	92	70	135	138	102
Léoville-Poyféré	—	70	140	150	52	90	86	53	40	50	47	80	60	47
Léoville-Barton	—	62	140	145	55	95	100	45	41	55	53	67	46	46
Durfort-Vivens	Margaux	26	70	85	38	46	62	33	27	35	28	40	35	15
Lascombes	—	7	55	50	19	30	36	23	19	19	19	24	15	8
Gruaud-Larose-Sarget	Saint-Julien	»	»	»	56	110	110	60	60	70	62	78	65	35
Gruaud-Larose	—	120	260	250	56	101	111	55	47	63	61	66	53	38
Branne-Cantenac	Cantenac	57	160	155	60	94	99	66	50	53	48	98	60	52
Pichon-Longueville	Pauillac	60	130	73	40	62	73	35	38	42	40	48	38	30
Pichon-Longueville-Lalande	—	26	70	85	37	88	75	48	40	45	33	55	45	35
Ducru-Beaucaillou	Saint-Julien	90	140	150	63	113	100	67	55	75	66	115	113	88
Cos-d'Estournel	Saint-Estèphe	127	260	250	65	200	208	105	105	105	119	150	84	65
Montrose	—	57	140	250	110	185	180	76	78	92	80	130	80	55
	TOTAL DES 2mes CRUS.	931	2.115	2.172	892	1.618	1.676	896	809	938	855	1.333	989	621
3mes CRUS														
Kirwan	Cantenac	27	65	74	35	50	42	24	16	28	23	38	25	22
Ysson	—	60	140	140	59	79	77	68	50	51	40	78	53	42
Lagrange	Saint-Julien	120	300	270	85	213	188	107	90	125	120	134	106	118
Langoa	—	78	235	243	66	157	200	80	63	88	86	115	82	78
Giscours	Labarde	28	125	128	42	115	107	64	63	65	81	95	60	42
Malescot-Saint-Exupéry	Margaux	60	205	230	90	125	155	67	108	116	125	125	115	80
Cantenac-Brown	Cantenac	30	160	150	43	145	110	63	68	75	86	120	75	55
Palmer	Margaux	54	210	248	85	162	162	85	83	80	72	127	82	60
La Lagune	Ludon	6	80	95	30	60	70	40	33	30	25	40	25	11

Desmirail	Margaux	25	70	75	30	55	55	28	28	34	26	37	35	20
Calon-Ségur	Saint-Estèphe	117	210	218	114	165	94	108	90	92	105	159	83	79
Ferrière	Margaux	2	12	20	6	18	18	9	8	8	7	10	5	4
Marquis-d'Alesme-Becker	—	3	15	23	7	12	10	6	6	6	5	9	4	3
	TOTAL DES 3mes CRUS	610	1.827	1.914	692	1.356	1,288	749	707	798	801	1.087	800	651
4mes CRUS														
St-Pierre-de-Luetkens	Saint-Julien	13	33	33	7	25	23	11	10	11	12	11	10	10
St-Pierre-Boutemps-Dubarry	—	35	70	67	24	50	42	22	21	27	26	35	35	26
Duluc-Branaire	—	35	150	128	40	105	96	46	30	53	56	68	55	39
Talbot-Marquis-d'Aux	—	50	120	125	25	99	130	52	42	51	60	75	60	54
Duhart-Milon-Castéja	Pauillac	66	160	140	46	150	145	82	78	80	94	145	75	54
Poujet	Cantenac	10	28	28	10	19	25	10	8	10	9	15	8	»
La Tour-Carnet	Saint-Laurent	13	150	140	60	135	60	50	28	40	54	80	60	55
Lafon-Rochet	Saint-Estèphe	24	60	56	12	60	35	25	30	30	32	41	20	12
Beycheville	Saint-Julien	105	225	270	95	180	166	80	78	94	85	123	85	60
Le Prieuré	Cantenac	21	50	43	19	22	32	14	9	12	10	17	10	7
Marquis-de-Thermes	Margaux	37	110	120	50	83	83	61	52	51	53	82	57	29
	TOTAL DES 4mes CRUS	409	1.156	1.150	388	928	837	453	386	459	491	692	475	353
5mes CRUS														
Pontet-Canet	Pauillac	100	255	250	106	248	250	124	120	140	142	230	152	95
Batailley	—	30	35	170	45	183	125	62	60	66	85	110	90	48
Grand-Puy-Lacoste	—	55	200	190	55	182	150	85	82	80	125	135	105	60
Ducasse-Grand-Puy	—	63	130	125	60	120	122	70	61	60	90	110	75	45
Lynch-Bages	—	100	200	185	80	158	177	79	73	65	134	160	106	55
Lynch-Moussas	—	34	135	171	43	155	110	35	45	44	55	90	58	40
Dauzac	Labarde	70	150	170	65	125	130	72	70	80	81	120	115	80
Mouton-d'Armailhacq	Pauillac	115	260	215	95	225	197	137	122	128	162	210	170	118
Le Tertre	Arsac	22	130	105	32	80	80	52	36	49	49	50	38	25
Haut-Bages-Liberal	Pauillac	12	32	32	11	27	26	12	8	8	12	12	9	4
Pedesclaux	—	15	35	27	12	23	25	11	10	11	16	20	16	10
Belgrave	Saint-Laurent	16	70	65	18	60	50	22	22	28	25	30	24	19
Camensac	—	20	50	43	16	17	45	15	12	12	10	12	11	5
Cas-Labory	Saint-Estèphe	10	35	33	13	34	26	17	18	22	21	30	17	13
Clerc-Milon	Pauillac	26	86	80	20	50	38	16	21	25	»	»	»	»
Croizet-Bages	—	48	100	83	39	70	73	37	35	36	46	64	47	26
Cantemerle	Macau	24	160	165	50	80	100	55	53	50	60	70	60	45
	TOTAL DES 5mes CRUS	760	2,063	2,109	760	1,837	1,724	904	848	904	1,113	1,453	1.093	688

5° Relevé par circonscription administrative des quantités de vin récoltées dans le département de la Gironde de 1835 à 1885.

Années	Bordeaux	Bazas	La Réole	Blaye	Libourne	Lesparre	TOTAL	OBSERVATIONS
	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	
1835	393.031	191,788	»	188.000	383,938	»	1.156,752	La moyenne de 10 ans, de 1840 à 1849, est de 1,645,801 hectol.
1836	885.864	285.066	»	522.210	642.932	»	2.336,072	
1837	775.517	330.907	»	538.500	568,700	»	2.213,624	
1838	397,415	223.783	»	199,641	263,810	»	1,084,349	
1839	496,355	222.217	»	311,962	310,024	»	1.340,558	
1840	751,731	291,128	»	502.682	617,840	»	2.163,381	
1841	677,110	316.327	»	529.159	575,120	»	2,097,716 [1]	
1842	485,838	241,611	»	345.888	427.000	»	1,500,337	
1843	240,427	121,496	»	154,543	279,290	»	795,756	
1844	495.943	164.405	»	385,422	488,275	»	1,534,045	
1845	338.675	132,870	»	289,734	467.505	»	1,228,784	
1846	391,082	130,810	»	356,436	526,469	»	1.404,797	
1847	667,971	314,650	»	529,813	806,386	»	2,318,820	
1848	577,200	122,300	266,200	269,400	502,800	252,900	1,990,800	La moyenne de 10 ans, de 1850 à 1859, est de 1,132,971 hectol. — Cette réunion, comparativement à la période précédente, est due à l'optimum qui a sévi à partir de 1853.
1849	444,336	119,300	182,046	179,368	350,761	147,800	1,423,611	
1850	634,902	162,800	318,209	253,382	735,986	191,280	2,296,559	
1851	518,650	127,900	265,400	155,900	608,800	121,800	1,798,450	
1852	427,976	90,300	187,170	96,363	355,776	106,058	1,263,643	
1853	238,812	28,356	119,550	43,310	237,145	59,146	726,589	
1854	80,980	118,582	»	42.606	77,724	»	319,892	La moyenne de 10 ans, de 1860 à 1869, est de 2,558,010 hectol.
1855	153,283	142,519	»	54,825	187,600	»	538,227	
1856	150,774	167,763	»	87,155	256,713	»	662,405	
1857	322,880	236,970	»	113,620	400,311	»	1,073,781	
1858	482,014	491,242	»	236,345	256,714	»	1,881,593	
1859	231,088	196,690	»	117,410	223,390	»	768,578	
1860	496,531	414,600	»	261,130	459,270	»	1,631,531	
1861	257,636	359,050	»	158,910	306,716	»	1,082,312	
1862	369,789	399,560	»	201,325	483,767	»	1,454,441 [1]	
1863	515,752	592,122	»	312,374	793,423	»	2,213,671	
1864	698,073	690,018	»	445,157	961,415	»	2,794,663	
1865	760,000	790,000	»	518,000	1,000,000	»	3,068,000	
1866	1,415,516	510,136	»	409,100	880,072	»	3,214,824	La moyenne de 10 ans, de 1870-1879, est de 2,967,100 h.
1867	772,336	341,747	»	238,000	516,945	»	1,869,028	
1868	1,384,432	562,984	»	650,837	1,113,088	»	3,711,341	
1869	1,812,966	694,111	»	770,108	1,263,104	»	4,540,289	
1870	1,402,205	422,308	»	»	1,574,521	»	3,399,034 [1]	La moyenne de 10 ans (1875-1885) est de 1,773,641 hect. L'abaissement de cette moyenne est dû au phylloxera, très développé à partir de 1879.
1871	1,221,225	292,935	»	»	1,064,819	»	2,578,979	
1872	1,136,680	368,796	»	»	1,293,379	»	2,798,855 [2]	
1873	508,209	100,938	»	»	632,242	»	1,241,389	
1874	1,727,987	869,657	»	1,038,942	1,487,057	»	5,123,643 [1]	
1875	1,806,594	870,461	»	1,046,235	1,556,120	»	5,279,410	
1876	624,467	329,555	»	418,948	588,075	»	1,961,045 [3]	
1877	1,302,594	413,300	»	768,500	1,026,700	»	3,511,094	
1878	819,234	68,300	164,300	249,935	522,380	385,965	2,210,114	
1879	622,661	50,630	149,803	195,727	331,845	216,840	1,567,506	
1880	629,421	80,300	148,178	225,428	296,255	280,653	1,660,235	
1881	533,841	22,548	79,320	174,010	198,149	268,132	1,276,000	
1882	500,601	39,940	82,780	160,070	184,289	300,935	1,268,624	
883	628,444	87,730	151,544	171,686	497,606	330,549	1,867,559	
884	451,851	206,375	98,151	152,260	168,924	260,622	1,338,183	
1885	435,516	143,070	52,278	83,755	187,785	173,652	1,076,056	

1. L'arrond' de La Réole est réuni à celui de Bazas. Celui de Lesparre dépend de la circonscription de Blaye.
2. De 1870 à 1873 les arrondissements ont été groupés ainsi qu'il suit : Bordeaux et Lesparre, Bazas et La Réole, Libourne et Blaye.
3. De 1873 à 1874 la sous-direction de Bazas comprend les arrondissements de Bazas et de La Réole. Celle de Blaye, les arrondissements de Blaye et Lesparre.

§ XIV. — EXPORTATION DES VINS

Les vins de la Gironde ont toujours été et sont encore le plus important des articles d'exportation de Bordeaux; ils ont de tous temps largement concouru à sa prospérité, enrayée par les guerres du premier Empire et plus tard par le système économique protectionniste. Le système plus libéral dont nous jouissons depuis 1860 lui a donné, sous certains rapports et somme toute, un nouvel élan, ainsi que l'attestent les chiffres qui suivent :

D'après les auteurs du *Dictionnaire du Commerce,* l'exportation annuelle des vins de Bordeaux s'élevait avant la Révolution à 100,000 tonneaux.

En 1789, le Bureau consultatif du commerce de Bordeaux rétablit la récolte annuelle moyenne des vins de la Gironde à 200,000 tonneaux consommés et estimés comme ci-après

30,000 tx	pour les colonies, la côte d'Afrique, les îles de France, de la Réunion, de l'Inde, à 350 fr. l'un.....	10,500,000
50,000 —	petits vins blancs, pour l'étranger, à 200 fr. l'un ...	10,000 000
2,000 —	vins fins rouges pour l'Angleterre et l'Irlande, à 1,500 fr. l'un.....	3,000,000
8,000 —	vin rouge pour le Nord, à 350 fr. l'un.....	2,800,000
25,000 —	pour les ports de France, à 300 fr. l'un.....	7,500,000
5,000 —	vins plus fins, pour les ports de France, à 500 fr. l'un	2,500,000
75,000 —	vins ordinaires, pour la consommation locale, à 200 fr. l'un.....	15,000,000
5,000 —	évalués pour la consommation et l'ouillage.....	»
200,000 tx, dont 60,000 exportés et 140,000 consommés en France		51,000,000

Si de 1789 nous arrivons à 1822, sous le régime des droits de douane protecteurs, nous trouvons une forte diminution :

En 1822	39,955 tx	exportés,	soit 359,595	hectolitres
En 1823	51,599	—	soit 464,491	—
En 1824	34,625	—	soit 311,625	—
En 1825	46,314	—	soit 416,826	—
En 1826	48,464	—	soit 436,176	—
De 1827 à 1840, une moyenne de	47,470	—	soit 427,410[1]	—

1. Y compris les vins expédiés en bouteilles, formant 27,000 hectolitres en moyenne.

Dans cette période de 1827 à 1840, l'exportation des vins tomba de 491,661 hectolitres, moyenne des années 1832 à 1834, à 398,127 hectolitres, moyenne des années 1838 à 1840. L'emploi de la vapeur aux transports par voie de terre et de mer ne tarda pas à faire remonter cette moyenne, qui atteint 464,980 hectolitres pour les années 1843 à 1845.

Depuis, l'exportation de ce produit n'a cessé d'augmenter dans toute la France, ainsi que le montre le tableau ci-après :

Résumé par hectolitres de l'exportation totale des vins français depuis vingt-six ans.

ANNÉES	Vins de la Gironde		Vins d'ailleurs		Vins de liqueur de la France		TOTAUX
	En fûts.	En bouteilles.	En fûts.	En bouteilles.	En fûts.	En bouteilles.	
1859...	643.921	62.296	1.677.538	69.164	18.387	51.047	2.522.353
1860...	556.179	65.954	1.258.628	69.228	28.645	45.333	2.023.967
1861...	509.409	49.302	1.173.930	49.125	22.208	56.781	1.860.755
1862...	550.404	49.217	1.164.160	54.382	22.954	62.130	1.903.247
1863..	635.215	62.074	1.223.152	69.464	29.444	78.586	2.097.935
1864...	684.376	67.006	1.418.418	67.310	16.631	82.396	2.336.137
1865...	978.830	58.494	1.674.404	69.322	23.197	82.278	2.886.515
1866...	1.081.662	92.383	1.923.809	81.074	32.494	84.863	3.296.285
1867...	1.010.809	69.145	1.348.111	78.058	20.414	80.785	2.607.322
1868...	1.092.566	67.636	1.466.107	93.150	23.269	87.799	2.830.527
1869...	1.229.845	93.862	1.530.442	107.593	28.440	100.464	3.089.646
1870...	1.176.405	86.698	1.433.695	68.231	19.415	106.172	2.890.616
1871...	1.361.780	87.635	1.664.112	81.222	27.745	127.163	3.349.657
1872...	1.343.311	109.026	1.735.611	117.652	46.359	162.904	3.514.863
1873...	1.326.160	109.620	2.340.978	124.545	52.090	144.918	4.095.311
1874...	1.113.444	106.363	1.867.351	113.272	61.587	131.251	3.393.268
1875...	1.413.284	106.670	2.008.261	110.730	47.280	133.776	3.820.001
1876...	1.163.569	101.084	1.887.733	122.437	50.823	122.437	3.448.683
1877...	1.575.413	102.324	1.996.518	192.251	48.035	49.320	3.963.861
1878...	946.342	91.438	1.611.384	212.958	38.711	28.193	2.929.026
1879...	1.334.199	103.635	1.491.222	205.769	33.749	27.280	3.195.854
1880...	1.033.393	106.844	1.218.629	251.037	27.310	31.814	2.669.027
1881...	1.061.817	104.658	1.324.913	222.576	31.725	35.253	2.780.940
1882...	1.090.902	95.134	1.376.882	227.268	27.057	30.525	2.847.768
1883...	1.000.245	100.447	1.272.513	241.746	25.842	31.756	2.672.549
1884...	1.130.659	96.195	1.119.032	231.445	25.212	29.098	2.631.641

L'état ci-après nous montrera les progrès de l'exportation de nos vins dans les différents pays du monde. Nous pourrons constater là, en examinant les progrès de l'exportation de nos vins dans les pays avec lesquels ont été conclus des traités de commerce, l'influence heureuse du libre-échange sur le commerce qui nous occupe.

Tableau comparatif de l'exportation des vins français dans les principaux États du monde.

PAYS de DESTINATION	NATURE ou provenance des vins	MOYENNE EN HECTOLITRES			
		1860 à 1864	1865 à 1869	1870 à 1874	1875 à 1884
Allemagne du Nord	de la Gironde	29,486	44,790	161,804	201,296
	d'ailleurs	19,543	50,888	248,602	187,088
	de liqueur	28	391	2,477	3,468
Angleterre	de la Gironde	61,089	126,131	181,915	234,536
	d'ailleurs	46,225	60,881	62,959	111,364
	de liqueur	26,993	33,100	57,811	19,924
Anséatiques (villes)	de la Gironde	48,024	116,585	29,181	»
	d'ailleurs	42,361	43,588	9,641	»
	de liqueur	75	317	61	»
Belgique	de la Gironde	51,107	85,424	100,001	91,491
	d'ailleurs	74,675	85,888	90,900	156,338
	de liqueur	15,127	22,205	37,404	10,902
Brésil	de la Gironde	15,110	18,553	27,015	22,138
	d'ailleurs	80,262	91,183	63,095	43,256
	de liqueur	7,585	4,256	8,837	6,455
Chili	de la Gironde	4,875	6,687	16,705	7,700
	d'ailleurs	1,901	1,886	701	584
	de liqueur	181	405	1,077	373
Chine et Cochinchine	de la Gironde	5,722	11,438	13,823	10,775
	d'ailleurs	4,015	17,535	7,671	14,440
	de liqueur	1,233	432	587	157
Danemark	de la Gironde	3,586	7,600	10,361	16,790
	d'ailleurs	4,242	3,998	2,275	1,457
	de liqueur	25	109	»	114
Espagne, Portugal et possessions espagnoles d'Amérique	de la Gironde	325	»	3,785	746
	d'ailleurs	4,288	4,451	5,786	16,103
	de liqueur	1,002	658	1,239	2,012
État-Unis	de la Gironde	82,702	121,525	115,541	54,136
	d'ailleurs	38,159	89,895	109,596	45,357
	de liqueur	5,136	7,969	7,204	2,570
Guadeloupe	de la Gironde	6,092	6,275	5,245	5,321
	d'ailleurs	11,052	14,653	17,475	18,848
	de liqueur	545	908	1,128	1,115
Guyane	de la Gironde	3,797	6,670	1,802	1,040
	d'ailleurs	9,352	18,808	12,815	14,959
	de liqueur	260	838	786	757
Indes anglaises et hollandaises	de la Gironde	10,638	10,401	7,336	9,186
	d'ailleurs	1,850	1,692	496	3,548
	de liqueur	935	947	330	1,426
La Réunion	de la Gironde	28,731	21,640	9,781	8,146
	d'ailleurs	8,864	11,453	22,360	17,632
	de liqueur	2,010	843	1,411	1,384
Martinique	de la Gironde	6,309	8,356	5,395	4,333
	d'ailleurs	15,855	19,008	22,902	23,772
	de liqueur	877	1,552	1,731	2,407
Mexique	de la Gironde	8,248	21,140	11,747	11,406
	d'ailleurs	4,502	4,395	3,425	13,478
	de liqueur	1,188	1,910	1,759	2,568
Océanie	de la Gironde	5,920	9,060	16,568	11,903
	d'ailleurs	»	»	»	2,675
	de liqueur	»	460	512	50
Pays-Bas	de la Gironde	46,457	66,548	78,517	92,424
	d'ailleurs	18,593	11,869	15,748	13,990
	de liqueur	414	883	1,498	766
Pérou	de la Gironde	8,459	11,943	28,638	11,258
	d'ailleurs	1,141	1,109	549	»
	de liqueur	170	377	807	»

PAYS de DESTINATION	NATURE ou provenance des vins	MOYENNE EN HECTOLITRES 1860 à 1864	1865 à 1869	1870 à 1874	1875 à 1881
Possessions anglaises d'Afrique et d'Égypte.	de la Gironde .	26.220	43.227	29.773	19.941
	d'ailleurs. . . .	18,254	75.854	56.873	11.982
	de liqueur . . .	2.223	3.589	2.807	1.183
Rio de la Plata	de la Gironde .	70.898	233.694	301.918	228.817
	d'ailleurs. . . .	15.791	34.742	61.141	25.732
	de liqueur . . .	1.759	3.875	6.325	4.657
Russie	de la Gironde .	14.342	19.750	32,758	21.759
	d'ailleurs. . . .	21.958	21.371	18.676	15.478
	de liqueur . . .	4.610	4.690	4.560	1.827
Sénégal et Gorée	de la Gironde .	6.068	7.743	10.775	9.829
	d'ailleurs. . . .	5.487	5.488	3.683	»
	de liqueur . . .	514	394	39	»
Suède et Norwège. . . .	de la Gironde .	6.652	6.437	6.641	9.368
	d'ailleurs. . . .	5.424	5.673	8.110	4.334
	de liqueur . . .	»	»	399	281
Uruguay.	de la Gironde .	38.306	102.663	133.806	82.640
	d'ailleurs. . . .	4.709	19.787	21.583	6.063
	de liqueur . . .	547	1.421	1.272	797

§ XV. — CONSOMMATION DES VINS EN ANGLETERRE

constatée par les acquittements des droits à l'entrée

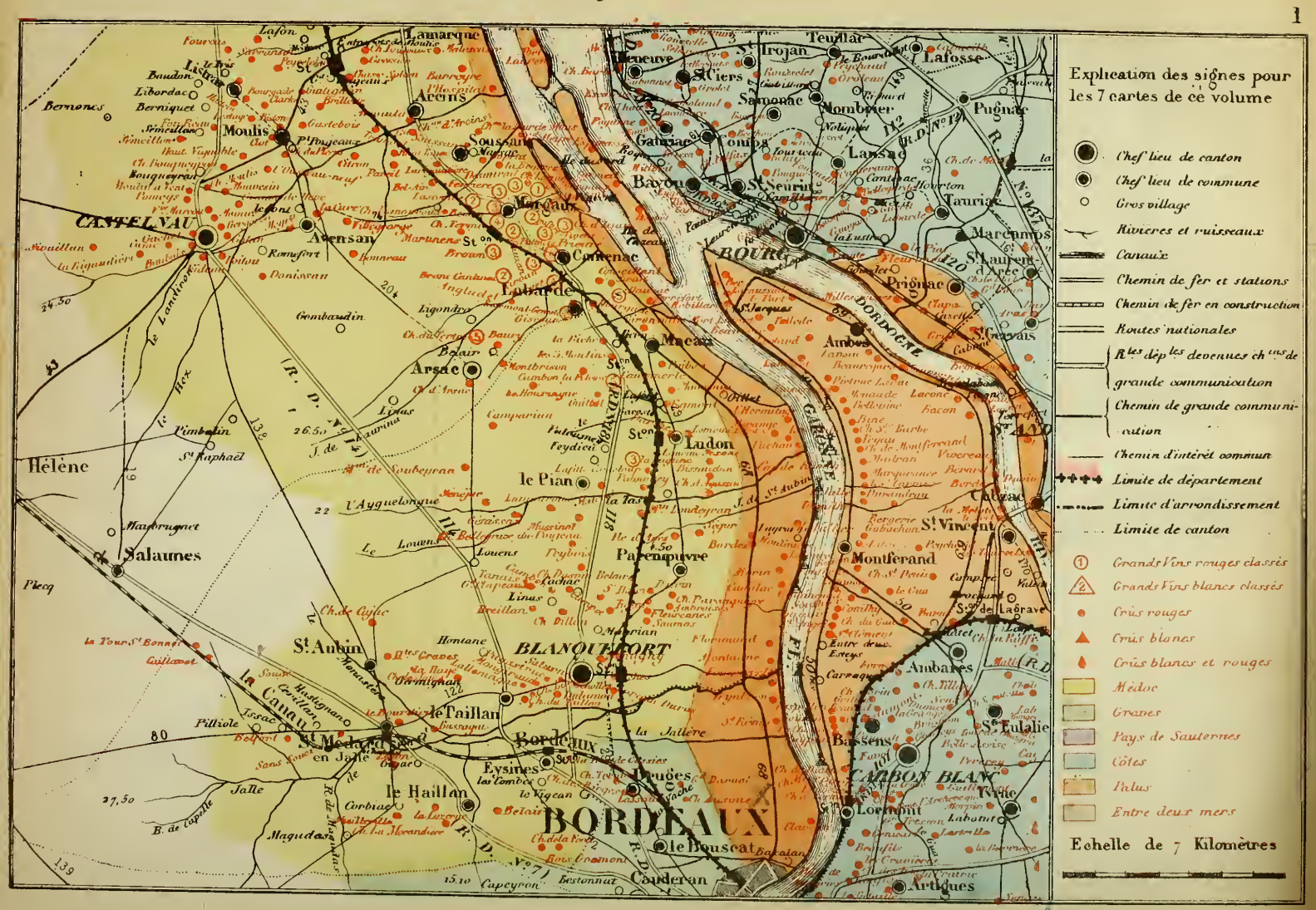
(Les quantités sont exprimées en gallons de 4 litres 54 centil.)

ANNÉES	FRANCE Rouge.	FRANCE Blanc.	PORTUGAL	ESPAGNE Rouge.	ESPAGNE Blanc.	AUTRES PAYS	TOTAL	OBSERVATIO	TOTAL des vins franç
1865	1.782.021	829.750	*Sans documents*	*Sans documents*	*Sans documents*	*Sans documents*	2.611.771		
1866	2.408.008	958.065					3.366.073		
1867	2.604.891	990.707					3.595.598	1	
1868	3.325.259	1.176.903					4.502.162		
1869	2.904.157	1.154.517					4.058.674		
1870	3.109.131	1.048.479					4.157.610		
1871	3.384.000	1.083.000	3.195.000	890.000	5.670.000	2.016.000	16.238.000		4.467.0
1872	3.257.000	1.517.000	3.298.000	995.000	5.930.000	1.881.000	16.878.000		4.774.0
1873	4.100.000	1.614.000	3.474.000	1.057.000	6.035.000	1.747.000	18.027.000		5.714.0
1874	3.568.000	1.511.000	3.627.000	1.087.000	5.800.000	1.692.000	17.285.000		5.079.0
1875	3.502.000	1.537.000	3.887.000	1.134.000	5.643.000	1.646.000	17.349.000	2	5.039.0
1876	5.148.000	1.607.000	3.726.000	1.134.000	5.327.000	1.729.000	18.671.000		6.755.0
1877	4.726.000	1.690.000	3.548.000	1.073.000	4.976.000	1.658.000	17.671.000		6.416.0
1878	4.257.000	1.596.000	3.248.000	1.039.000	4.499.000	1.613.000	16.272.000		5.853.0
1879	4.190.000	1.430.000	2.832.000	1.032.000	3.990.000	1.425.000	14.899.000		5.620.0
1880	4.695.000	1.956.000	2.815.000	1.024.000	3.776.000	1.586.000	15.852.000		6.651.0
1881	5.060.000	1.522.000	2.786.000	1.041.000	3.622.000	1.614.000	15.645.000	3	6.582.0
1882	4.180.000	1.525.000	2.700.000	1.070.000	3.431.000	1.558.000	14.564.000	4	5.705.0
1883	4.106.000	1.573.000	2.838.000	1.161.000	3.190.000	1.578.000	14.446.000	5	5.649.0
1884	4.022.000	1.584.000	2.859.000	1.139.000	2.965.000	1.507.000	14.076.000	6	5.606,0

1. Lettre de Matthew Clark & Sons, du 8 mars 1877.
2. Circul. de Matthew Clark & Sons, du 10 janv. 1881.
3. Circulaire du 10 janvier 1882.
4. Circulaire du 4 janvier 1883.
5. Circulaire du 3 janvier 1884.
6. Circulaire du 7 mai 1885.

Les huit cartes ci-après sont extraites de la grande carte routière et vinicole de la GIRONDE par Mr. COUTAUT.

Une feuille grand monde : prix 6 francs.


Explication des signes pour les 7 cartes de ce volume
Chef lieu de canton
Chef lieu de commune
Gros village
Rivieres et ruisseaux
Canaux
Chemin de fer et stations
Chemin de fer en construction
Routes nationales
Rtes déples devenues chins de grande communication
Chemin de grande communication
Chemin d'intérêt commun
Limite de département
Limite d'arrondissement
Limite de canton
Grands Vins rouges classés
Grands Vins blancs classés
Crûs rouges
Crûs blancs
Crûs blancs et rouges
Médoc
Graves
Pays de Sauternes
Côtes
Palus
Entre deux mers
Echelle de 7 Kilomètres
CASTELVAU
BOURG
BORDEAUX
BLANQUEFORT
CARBON BLANC
Lamarque
Arcins
Soussans
Moulis
Margaux
Cussac
Lobarde
Macau
Arsac
Ludon
le Pian
Parempuyre
Blanquefort
Bordeaux
Eysines
Bruges
le Haillan
le Bouscat
Couderan
Artigues
Lormont
Bassens
Ambarès
Montferrand
St Vincent
Ambes
Prignac
Marcenais
Tauriac
Lansac
Pugnac
Saint Ciers
Saint Seurin
Bayon
Gauriac
Saint Androny
Saint Aubin
le Taillan
St Médard en Jalle
Salaumes
Hélène
Pimbelin
St Raphaël
Maubuguet
Pleq
Gombaudin
Ligondras
Bégadan
Lesparre
Lacanau
Castelnau
Aensan
Romefort
Donissan
Lafon
Libourne
Baudon
Libordac
Berniquet
Bernones
Simeillan
Pimbelin
Le Landron
Le Hex
Le Jalle
Le Jaunin
Le Pitre
Le Pitre
Le Pitre

DES DIVERSES RÉGIONS VINICOLES

DU DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE

§ I. — LE MÉDOC.

Au point de vue vinicole, le Médoc comprend une série de croupes silico-graveleuses, parfois calcaires, formant le versant oriental de la grande presqu'île resserrée entre l'Océan à l'Ouest, la Gironde et la Garonne à l'Est.

Les vignobles du Médoc s'étendent de Blanquefort à Soulac sur une longueur de 80 kilomètres environ et sur une largeur moyenne de 10 kilomètres [1].

Le commerce divise le Médoc vinicole en deux parties principales : le *Haut-Médoc*, qui s'étend de Blanquefort à Saint-Seurin-de-Cadourne; le *Bas-Médoc,* de Saint-Seurin-de-Cadourne à Talais et à Soulac.

Empressons-nous de faire remarquer que ces appellations, consacrées par un très long usage, devraient être changées : d'abord, parce qu'on trouve dans une partie notable du Bas-Médoc — dans plusieurs communes vinicoles du canton de Lesparre — des croupes plus élevés que les plus hautes croupes du Haut-Médoc; ensuite, parce que ce mot de *Bas* semble indiquer des produits complètement inférieurs, ce qui n'est pas exact; car on trouve dans certains crus du Bas-Médoc, où la viticulture et la vinification ont été perfectionnées, des

1. Nous ne comprenons pas, dans cette largeur, les palus bordant la Garonne et la Gironde, où l'on trouve de vastes prairies et des vignobles étendus, parmi lesquels on récolte parfois d'excellents vins rouges : tels sont les vins de palus de Ludon et de Cantenac, etc., qui atteignent jusqu'à 900 fr. le tonneau.

vins excellents, qui seraient souvent vendus beaucoup plus chers qu'ils ne le sont si, au lieu d'être étampés : Valeyrac ou Saint-Christoly, ils sortaient d'un chai de Saint-Estèphe.

Ajoutons que, depuis quelques années, la prévention contre les vins du Bas-Médoc, qui a longtemps porté tort aux propriétaires soigneux et possédant des vignobles bien exposés, tend à disparaître, et que l'on commence à apprécier et à payer beaucoup plus les produits des vignobles bien encépagés et bien exploités : ces vins se vendent en primeur, selon les communes, les crus et les années, de 500 à 1,000 fr. le tonneau.

Des prix et de la classification officielle des grands vins rouges du Haut-Médoc.

On trouve dans cette partie privilégiée de notre vignoble girondin des vins dont les prix varient de 600 à 8,000 fr. le tonneau, si des crus paysans on monte graduellement aux 1ers crus classés. Nous donnons ci-après les prix obtenus par les crus classés pour 1865 et 1874.

Faisons remarquer qu'il existe entre les prix des différentes classes pour une même année vendue dans les mêmes conditions, des rapports assez constants qui facilitent les opérations commerciales. Ainsi, un cinquième cru se vendra, à peu de chose près, la moitié d'un second, et les troisièmes et quatrièmes crus obtiendront des prix à peu près également écartés des seconds et des cinquièmes. Les premiers obtiendront environ 30 à 50 0/0 de plus que les seconds.

Vente des récoltes 1865 et 1874.

	1865 en primeur.		Le 16 nov. 1867.		1874 en primeur.	
1ers crus	5,600 à	»	7,000 à	8,000	5,000 à	5,500
2e cru Mouton	3,500	»	5,500	6,000	4,200	»
2es crus autres	2,500	2,600	5,000	5,500	2,300	3,000
3es crus	1,900	»	3,600	4,000	2,000	2,300
4es crus	1,500	1,600	3,000	3,400	1,400	1,750
5es crus	1,200	1,400	2,500	2,800	1,200	1,400
Bourgeois supérieurs.	1,000	1,200	1,800	2,000	950	1,200

La grande diversité des qualités des vins de Médoc a amené nécessairement, par la suite des temps, une classification dans laquelle on les a divisés en *crus paysans, crus artisans, crus bourgeois* et *grand crus;* puis on a groupé ces derniers en cinq catégories, auxquelles est spécialement réservée la dénomination de *vin classé* ou de *cru classé;* les *crus bourgeois,* malgré leur mérite réel, ne sont pas considérés et appelés *crus classés.*

Pour ces cinq catégories de grands crus, nous avons suivi textuellement le dernier document officiel établi par la Chambre syndicale des courtiers en 1855, dans le tableau que nous avons donné pages 100 et 101.

Cette classification sert de base à la plupart des achats qui se font dans les grandes communes du Médoc. Elle n'est pas le résultat de l'appréciation personnelle des courtiers qui se sont réunis en 1855; elle est le fruit de longues observations et du calcul de la moyenne des prix obtenus par les principaux crus dans un très grand nombre d'années.

Du reste, la classification des vins de Médoc remonte au XVIIIe siècle, et la dernière a eu pour base ses aînées, qui ont été modifiées selon les perfectionnements ou le dépérissement qu'ont subis les vignobles classés.

Comme toutes les institutions humaines, celle-là est soumise aux lois du temps, et doit nécessairement, à certaines époques, être rajeunie, mise au niveau du progrès. Les crus, en changeant de propriétaires, peuvent souvent être modifiés. Tel cru, négligé par un propriétaire insouciant ou obéré, peut tomber dans les mains d'un homme riche, actif et intelligent, et par cela même donner de meilleurs produits. Le contraire peut aussi arriver, de telle sorte qu'il a fallu, en 1855, modifier les anciennes classifications.

Dans nos études sur chaque commune, nous essayerons de signaler les progrès qui ont été réalisés. Il nous reste à dire deux mots des vins de Médoc et de leurs mérites.

Entrons d'abord dans les grands crus classés, où nous trouvons, à n'en pas douter, le premier vin rouge de France, je pourrais dire du monde. Je n'aurai besoin de prouver à personne que les vins du Médoc sont partout appelés pour rece-

voir sur la table des rois et des grands de la terre les honneurs dus à leurs mérites si variés. Les prix auxquels on les paye et l'empressement qu'on met partout à acheter les bonnes années suffisent pour démontrer qu'on les considère comme les premiers vins du globe.

Du reste, une belle couleur de rubis, du corps, une finesse et un moelleux qui ne sont en aucun autre vin aussi prononcés et aussi agréables; une sève pleine de délicatesse et de distinction, un arome et un bouquet qui leur donnent un cachet unique, et qui, en se développant avec les années, les font s'améliorer en vieillissant; alcool et tannin en proportions convenables pour leur permettre de vieillir sans sécher, sans perdre leur belle couleur et leur influence fortifiante sur l'organisme humain, telles sont les qualités principales qui font la gloire des vins du Médoc. Mais il en est une autre qui leur donne au plus haut degré une valeur hygiénique qu'on ne retrouve dans aucun autre vin : c'est l'élément ferrugineux qui existe dans les vins du Médoc, sous la forme de tartrate de fer ou d'autres sels de fer. C'est par ce principe fortifiant et tonique que les vins du Médoc ont acquis depuis quelques années, à côté de leur antique renommée comme vins des rois et des favoris de la fortune, celle tout aussi noble et tout aussi glorieuse de vin hygiénique, renommées dues à leur double mérite de procurer le plaisir et la santé.

BLANQUEFORT. — 2,859 h. — 3,371 hect. — 10 k. au N.-N.-O. de B^x^. — **B.** : au N., par le Pian et Parempuyre; à l'E., par la Garonne; au S., par Bruges; à l'O., par le Taillan et le Pian. — **Ch. de fer** du Médoc (st. à 2 k. du bourg). — **Omnibus** de B^x^ à Blanquefort (quatre départs par jour). ✉ et ☎.

Sol très varié : à l'Est, sur les bords de la Garonne, terrains d'alluvion, où se trouvent de riches prairies et quelques marais; depuis ces alluvions jusqu'au bourg, sol sablo-graveleux; autour du bourg, sol argilo-graveleux; à l'Ouest du bourg, sol argilo-calcaire, terre forte, parfois mélangée de graves ou sablo-graveleuse; depuis le Nord du bourg jusqu'à Parempuyre, terrain graveleux, très propice à la vigne. Le Sud de la commune offre, du bourg à la jalle de Saint-Médard, d'abord de beaux coteaux argilo-graveleux consacrés à la vigne, puis de vastes et riches jardins potagers, établis sur des marais assainis. Les vastes marais de Blanquefort, bordant la

Garonne, tendent chaque jour à disparaître par le colmatage. — **Sous-sol** varié : à l'Ouest, moellons, graves, alios ou gisements de marne grasse calcaire, très propre à l'agriculture ; à l'Est, du côté des alluvions, sable, argile ou tourbe. En somme, ces alluvions, plus ou moins anciennes, offrent l'humus tertiaire supérieur.

Vins rouges d'une bonne qualité intermédiaire, ayant une belle couleur, du corps, de la vivacité dans le goût, du bouquet, et, dans quelques crus, un prompt développement. — Prix de primeur, 750 à 1,200 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Bel-Air[1] (Maurice Faydit fils)	60

CHATEAU-BEL-AIR

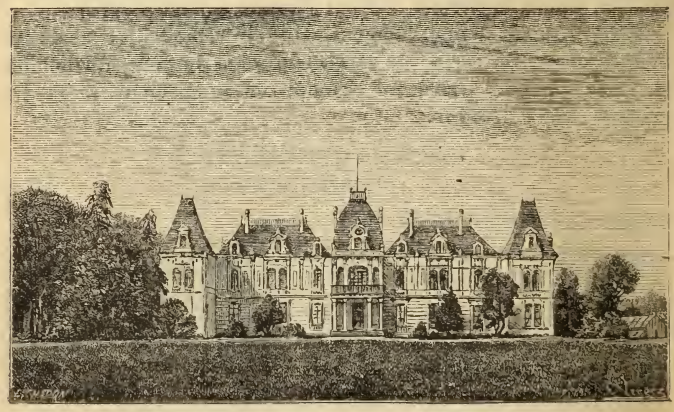
(CRU BOURGEOIS)

M. Maurice Faydit fils, propriétaire.

1. Le domaine de Bel-Air, assis sur les communes de Parempuyre et de Blanquefort, comprend 32 hect. de vignes et un enclos d'un hect. 1/2 où se trouvent le château, les dépendances et de beaux agréments. Son vignoble, situé partie dans Parempuyre, partie sur le plateau le plus élevé de Blanquefort, est établi sur une grosse grave maigre reposant sur une couche mince de sable et sur un banc d'arène jaune. La présence de l'alios a été reconnue dans la partie la plus basse des croupes. Les cépages qui le composent sont le cabernet-sauvignon pour 2/5, le cabernet franc pour 1/5, le malbec et le merlot pour 2/5. Ce cru, appelé aussi Dasvin-Bel-Air, admirablement situé, offre des vignes basses comme en Médoc et cultivées avec le plus grand soin. Ses vins récoltés en grande partie sur le territoire de Parempuyre sont classés au premier rang des vins de Blanquefort. Ils ont obtenu une médaille de bronze à l'Exposition universelle de 1878.

CRUS BOURGEOIS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Chât.-Grand-Clapeau-Olivier (Vve Eug. Avril)	150	*Ch.-Dulamon*[1] (G. Piganeau)	150
		Ch.-Dillon[2] (Ve Seignouret).	150



CHATEAU-DULAMON

(CRU BOURGEOIS)

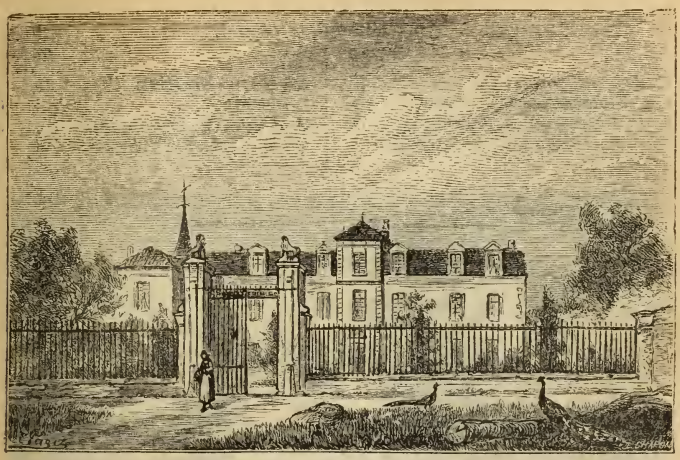
M. Gustave Piganeau, propriétaire.

1. Le Château-Dulamon, construit en 1865 par M. J. Prom sur les plans de M. Lafargue, remplace un château fort ancien, connu sous le nom de château de Luc. Le vignoble qui l'entoure a été créé en grande partie à la fin du siècle dernier par M. Philippe Dulamon qui lui a laissé son nom. Il a été renouvelé et agrandi dernièrement par M. J. Prom. Il occupe aujourd'hui 45 hect. sur des coteaux admirablement situés et complantés de cépages de choix. Il peut produire jusqu'à 180 tonn. d'un vin coloré, ferme, corsé et dont le bouquet se développe promptement. Il jouit d'une grande réputation en Hollande et doit être placé aux premiers rangs des vins de Blanquefort.

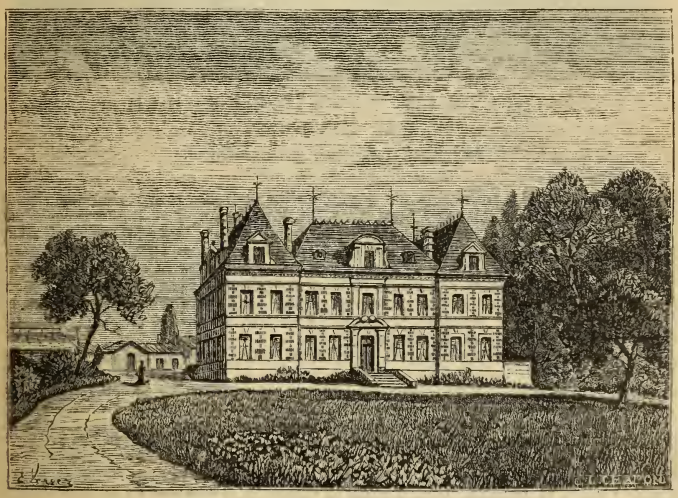
Les alentours de ce château en font une des plus belles résidences des environs de Bordeaux. M. Gustave Piganeau y a créé une vallée suisse, où il a groupé toutes sortes de richesses horticoles présentant les effets les plus gracieux, nous dirions même féeriques.

2. Le Château-Dillon date du commencement du XVIIIe siècle; il est situé au Nord-Ouest du bourg; il appartenait en 1704 à Mlle Lecomte. En 1754, il fut vendu par messire Du Tyrac, comte de Marcellus, à M. Robert Dillon, dont la famille le conserva jusqu'à la Révolution. En 1793, une partie de ce domaine fut vendue comme bien national. Depuis, il changea souvent de propriétaire. En 1820, il appartenait à M. de Martignac, frère de l'ancien ministre; puis, en 1829, il fut acheté par la famille F. Seignouret, à laquelle il appartient encore. Depuis cette époque, le domaine a été agrandi par l'achat de vignes et de terres qui l'avoisinaient, et son vignoble est devenu l'un des plus importants de la commune. Il contient 52 hect. de jeunes vignes parfaitement soignées et pouvant produire jusqu'à 200 tonn. quand elles seront toutes en plein rapport.

Les vins du Château-Dillon ont été rarement cédés au commerce de notre ville. Ils sont depuis de longues années expédiés aux Etats-Unis, où ils jouissent d'une grande faveur. Cependant quelques récoltes ont été vendues sur place, et, par l'accueil empressé qu'elles ont reçu, et les prix élevés qu'elles ont obtenus, les vins du Château-Dillon se sont placés au premier rang des vins de cette commune.



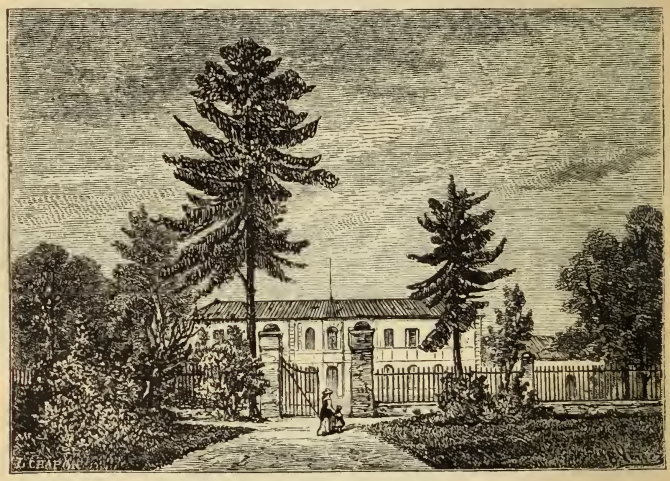
CHATEAU-DILLON
(CRU BOURGEOIS)
Mme veuve Seignouret, propriétaire.



CHATEAU-FLEURENNES
(CRU BOURGEOIS)
M. A. Tastet, propriétaire. (Voir page 114, note 2.)

CRUS BOURGEOIS *(suite).*

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
C.-des-Ambroises[1] (A. Tastet).	50	*Château-Breillan* (Barne de Portal)	60
Ch.-Fleurennes[2] (A. Tastet) .	150	*A.-Linas* (P. Clossmann). . .	30
C.-Puyastruc (L. de Paniagua)	30	*Chât.-Tanaïs-Clapeau*[3] (Jean Léglise)	100
Ch.-A.-Duportal (Ve Courrégeolle)	15		



CHATEAU-TANAÏS-CLAPEAU
(CRU BOURGEOIS)
M. Jean Léglise, propriétaire.

1. Le Château-des-Ambroises est entouré d'un vignoble produisant des vins de qualité supérieure, analogues à ceux du Château-de-Parempuyre dont il est mitoyen. Ce cru, complanté en cabernet-sauvignon, verdot et merlot, comprend 15 hect. situés sur des croupes argilo-graveleuses qui produisent 50 tonn. dans les années moyennes.

2. Le Château-Fleurennes, dont nous donnons ci-contre le dessin, est entouré d'un magnifique vignoble d'environ 40 hect. complantés de cépages choisis : cabernet-sauvignon, verdot et un peu de merlot ; il est situé sur des croupes entièrement graveleuses très bien exposées. Les vins de ce cru, séveux et élégants, sont très recherchés en Hollande et en Angleterre.

3. Le domaine de Tanaïs-Clapeau, entièrement situé dans Blanquefort, comprend 97 hect. d'un seul tenant et divisés en 67 hect. vig.; 22 hect. prés et ter. lab.; 8 hect. château, dépendances, parc et garenne. L'ensemble du domaine se compose de deux coteaux : l'un au N., adossé au domaine du Grand-Clapeau ; l'autre au S., adossé au Château-Breillan. Les deux coteaux sont complantés en vignes basses à la latte. La vallée qui les sépare est entièrement occupée par le château, le parc, les prés, etc. Elle est parcourue par un ruisseau naturel qui a permis à M. Avril d'y créer un étang de plus d'un hect. Le coteau N. est presque exclusivement composé de gros graviers argileux reposant sur l'arène ; le coteau S. se compose de graviers légers, blancs, reposant sur de minces couches de sable ou d'arène avec sous-sol argileux. Ce vignoble, complanté en cabernet-sauvignon pour 1/2, cabernet franc pour 1/4, malbec et merlot pour 1/4, pourrait atteindre, en bonne année, 125 tonn. Ses vins sont similaires à ceux du Grand-Clapeau. Ce domaine appartient depuis 1886 à M. Jean Léglise.

CRUS BOURGEOIS *(suite).*

	Tonneaux vin r.
A Saturne[1] (Am. Tastet)	20
Ch.-Saint-Ahon (E. Damade)	120
A Peybois (Maubourguet)	80
A Tujean (Hérit. Dr Caussade)	15
Château-Maurian (G. Tastet)	20
A Mongireau (Wuillaume)	30
Id. (de St-Quentin)	15
A Campot (Er. Lureau)	12
A Cambon (Many)	25
Chât.-Duras-Curgan (Lafon)	25
A Chollet (Poissant)	30
Ch.-Corbeil (Louis Ginouilhac)	25
Fongravey (Ch. de Bethmann)	10
Château-Dehez (Mme Delisse)	35
A Maignol (Justin Promis)	20
Chât.-Bêchon (Edouard Avril)	15
A Saumos (G. Tastet)	15
A Chalet (Morton)	8
A Corne (Mlle de Pichon)	
A Murate (Louis Ginouilhac	6
Au Haut-Montigny (Vve B.-G. Lacaze)	6
A la Dimière (Caboy)	12
Au Queyrou (Mathieu)	12

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS.

Crû Latour-du-Camp (H. Delas)	25
A Cachac (J.-J. Delas)	20
Id. (Lalande aîné)	5
Id. (Lalande jeune)	5
Id. (Roudeyron)	6
A Belair (Esclamadon)	7
Id. (Doumeret)	6
A Arboudeau (Chéri Rondeau)	12
Id. (Lapeyrie père)	7
Id. (Pineau)	7
Id. *et à Cachac* (Dejean)	8
A Arboudeau et à Cachac (Dugrava)	7
Id. (Montalieu)	7
A Canteret (Bidon)	10
A Malangenne (Hrs Baziadoly)	12
A Coulom (Dugay)	10
A Peyreyres (Tartas)	5
Aux Troncs (Bardeau)	5
A Lacoste (Miquau)	5
A Galochet (Denigès)	6
A Linas (Miquau)	7

Environ vingt-cinq petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

EN PALUS

A Montaigne (Baronne de Portal)	80
A Baubens (Maubourguet)	25
A Florimond (G. Duffour, Pauly fermier)	40
A Grattequina (Giese père)	50

TAILLAN (Le). — 1,306 h. — 1,501 hect. — 3 k. à l'Ouest de Blanquefort; 11 k. au N.-O. de Bx. — **B. :** au N., par le Pian; à l'E., par Blanquefort; au S., par Eysines et le Haillan; à l'O., par Saint-Médard et Saint-Aubin. — **Omnibus** de Bx au Taillan, trois départs par jour. ✉ et ☎ : Eysines.

Sol : graveleux à l'O., sablonneux au N.-E., sablonneux et humide à l'E. et au S. — **Sous-sol :** graveleux à l'O.-N.-O., argileux à l'E. et au S., calcaire autour du vill. du Lout et du vignoble de Bussagnet.

Vins légers et séveux, bien colorés et délicats, classés parmi les vins grands ordinaires du Médoc; ils gagnent beaucoup en vieillis-

1. Le domaine de Saturne, voisin du Château-Breillan, comprend 7 hect. de vignes situées sur un terrain fort, argilo-calcaire et complanté de cépages fins; les vins de ce cru sont généreux et très corsés.

sant; prix de primeur, de 650 à 1,200 fr. pour les crus bourgeois; 450 à 650 fr. pour les crus artisans. Ils sont produits par 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cabernet-sauvignon, carmenet, carmenère, verdot, etc.

CHATEAU-LA-HAYE
(CRU BOURGEOIS)
M. A. Stéhélin, propriétaire.

CHATEAU-DU-TAILLAN
(CRU BOURGEOIS)
M. Maurice de Luze, propriétaire.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Chât.-la-Haye [1] (A. Stéhélin)	70	*Ch.-Lout* (Louis de Paniagua).	30
Chât.-du-Taillan [2] (Maurice de Luze)	20	*Ch.-Bussaguet* (Vve Lapène).	35
Ch.-de-Jau (Mme veuve Curé).	45	*Dom. du Brun* (A. Ginouilhac)	30
A Germignan (Vve J. Réglade)	40	*Cru la Gorce* (G. Salzédo).	10
		A la Gorce (Vve Igounet).	10
		A Hontane (Bernard).	8

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Germignan (Serveau)	15	*A l'Allemagne* (Barraud).	12
Id. (Montalieu)	12	Id. (Pinaud)	10
Id. (Lavergne).	12	*A Hontane* (Seguin).	10
Id. (Berard).	12	Id. (Guillemet dit Cadiche).	10
Id. (Pierre Bidon).	10	*Au bourg* (François Guillemet)	10
A Germignan (Grat. Bellon).	10	Id. (Jean Guillemet)	10
Id. (Barraud).	8	Id. (Chauvet)	10
Id. (Guill. Bidon).	5	Id. (Toulouse).	15
A Lacroix (Montlun, dit Camarade)	10	Id. (Rambaud).	8

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

EYSINES. — 2,714 h. — 1,204 hect. — 7 k. au N.-O. de Bx; 2 k. 1/2 au S. de Blanquefort. — **B. :** au N., par le Taillan et Blanquefort; à l'E., par Bruges et le Bouscat; au S.-E., par le Bouscat et Caudéran; au S., par Mérignac; à l'O., par le Haillan. — **Omnibus** de Bx au Vigean; de Bx au Taillan par le chemin d'Eysines et de Bx à Saint-Médard par la Rte Dle de Lacanau. ✉ et ☎.

Sol varié : vers le S., sablo-graveleux ou argilo-graveleux; vers le N., argileux ou sableux. le sable pur se trouve sur les bords de la jalle; au N.-O., quelques parties marneuses. — **Sous-sol :** au S., graveleux ou d'alios; vers le centre, calcaire et exploité pour moellons; vers le N., sablonneux.

Vins rouges produits par cabernet-sauvignon, malbec, merlot

1. Le domaine de la Haye a 70 hect. divisés comme suit : terres et jardins, 6 hect.; bois, 20; prés, 15; vignes, 29. Le vignoble, situé sur de belles croupes graveleuses. est le seul de la commune planté à la manière médoquine, avec carrassonnes et fils de fer; il est complanté, pour les 4/5, en cabernet-sauvignon, cabernet franc, carmenère et petit verdot, et pour 1/5 en merlot. Cultivé avec le plus grand soin, il produit des vins qui sont de jour en jour plus recherchés.

2. Ce magnifique domaine a une contenance de 140 hect. Son vignoble, en voie de reconstitution par suite des ravages du phylloxera, ne produit plus aujourd'hui que 15 à 20 tonneaux. Mais il reviendra plus tard à son ancien rendement de 150 tonneaux. Il est organisé pour le moment au point de vue de la production du lait et nourrit un troupeau de 60 vaches.

et verdot, d'une jolie couleur, corsés et d'un bouquet assez agréable; ils constituent dans les 1ers crus un vin fin qui gagne longtemps en bouteille. Prix de primeur, 650 à 1,200 fr. pour les 1ers crus; 550 à 700 fr. pour les petits propriétaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Château - Bois - Grammont (Fabre de Rieunègre) . . .	100
Ch.-de-Laforest (Vve Pierre Legris)	15
Ch.-Lescombes (Hyvert) . . .	15
A Cantinolle (Vve Ducros). .	8
Ch.-du-Vigean (F. Godbarge).	4
A Bacque (Alfred Morton). .	4
A Lescombes (Jean Frèche). .	3
Id. (Dumas)	4
Au bourg : Clos Bois-Salut (Henri Barrière).	4
Id. (Louis Barrière).	3
Cru Vigean-Ségur (Cathala, notaire).	10
Au Vigean (Jules Dumas) . .	4

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

HAILLAN (Le). — 954 h. — 925 hect. — 5 k. au S.-O. de Blanquefort; 8 k. au N.-O. de Bx. — **B. :** au N., par Saint-Médard et le Taillan; à l'E., par Eysines; au S., par Mérignac; à l'O., par Saint-Médard. — **Omnibus** de Bx à Saint-Médard. — Le Haillan a été séparé d'Eysines et érigé en commune par un décret du 9 mars 1867. ✉ et ↱ : Eysines.

Sol gén. sablonneux; vers l'E., parties sablo-graveleuses très propices à la vigne. — **Sous-sol** gén. composé d'alios; à l'E., fonds de grave, et vers le N., bancs de pierre exploités pour moellons.

Vins rouges produits par cabernet-sauvignon, cabernet gris, malbec, verdot et merlot; corsés et bouquetés, dans les premiers crus de la commune, où ils constituent des vins grands ordinaires qui peuvent, en vieillissant, devenir des vins fins; prix de primeur 650 à 1,200 fr.

Vins blancs fins, récoltés à la Morandière sur un sol argilo-graveleux, planté de sémillon et de sauvignon.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Ch.-Belair (Vve de Los Heros).	30
Ch.-la-Morandière (Jn Gardère)	20
Au bourg (Bouet)	12
A Tanaïs-la-Luzerne (J. Lalumière).	10
A Catros (Ernest Jaille). . . .	15
A Lalande (Léon Bouet) . . .	10
A Tanaïs-la-Luzerne (J. Robelot)	5
Au bourg (Ant. Martin). . . .	5
Id. (Paul Cursol). . . .	4
A la Hondine (Raymd Baquey).	5

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonn.

SAINT-MÉDARD-EN-JALLE. — 3,272 h. — 8,465 hect. — 8 k. à l'O.-S.-O. de Blanquefort; 13 k. au N.-O. de Bx. — **B. :** au N., par Saint-Aubin et le Taillan; à l'E., par Eysines et le Haillan; au S.-E., par le Haillan; au S., par Mérignac et Martignas; à l'O., par Salaunes et le Temple. — **Omnibus** de Bx à Saint-Médard et à Lacanau. ✉ et ☎.

Sol gén. sablonneux, surtout à l'E., au S. et au S.-O.; graveleux en différentes parties du centre, de l'O. et du N.-O.; terres de bruyère à l'extrémité O. — **Sous-sol** d'alios vers l'O., graveleux ou argileux vers le N. et l'E., pierreux du côté de Tiran, à l'E.

Vins rouges produits dans les 1ers crus, par 1/4 cabernet-sauvignon, 1/4 cabernet-gris, 1/4 carmenère, 1/4 malbec et autres cépages; fins et délicats; prix de primeur, 650 à 1,200 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Le Bourdieu [1] (C. Meyniac)	35

LE BOURDIEU
(CRU BOURGEOIS)
M. C. Meyniac, propriétaire.

1. Le domaine du Bourdieu, dont nous représentons ci-dessus la charmante villa, située au milieu du bourg même de St-Médard-en-Jalle, a une étendue de 115 hect., dont 30 sont consacrés à la vigne. Le vignoble, cultivé avec le plus grand soin, est situé sur un sol partout graveleux. Ses vins sont des plus estimés de la commune.

CRUS BOURGEOIS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Château-Sans-Souci (Hte Tandonnet)	8
A Lafon (A Eyquem)	70
A Souge[1] (Maurice Cayrou)	40
Château-Belfort (Chantot)	20
A Vieille-Ville (Aug. Faydit)	20
A Larros (Hérit. F. Thévenard)	12
Id. (Vve Berninet)	5
Au bourg (Cadier)	20
Id. (Deyraud)	6
A Pey-Guillem (Jeanty, de la Cardonne	10

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au bourg (Arn. Laporte	8
Id. (Porcheron)	8
Id. (P.-E. Castaing)	6
Id. (Pierre Dugay)	6
A Gajac (Boireau)	6
A Hastignan (Gravey)	15
Id. (Dessale)	8
Id. (J. Dongey)	7
Id. (Bérard)	7
A Hastignan (J. Turon aîné)	7
Id. (Ve Dongey)	7
Id. (A. Constantin)	8
A Issac (Denigès)	8
A Sérillan (J. Lestage)	8
Id. (Giraudeau)	8
Id. (Hérit. Dessalle	8
Id. (J. Marceron)	6
Id. (Boireau)	6

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

SAINT-AUBIN. — 392 h. — 3,472 hect. — 8 k. à l'O. de Blanquefort; 15 k. au N.-O. de Bx, par Saint-Médard-en-Jalle. — **B.:** au N., par Avensan, Arsac et le Pian; à l'E., par le Taillan et Blanquefort; au S., par Saint-Médard-en-Jalle; à l'O., par Salaunes. ✉ et ☿ : Saint-Médard-en-Jalle.

Sol gén. sablo-graveleux, offrant des parties graveleuses vers le centre, le S. et l'E. — **Sous-sol** d'alios dans les landes graveleuses de l'O.; vers l'E, on trouve l'argile ou la grave assise sur un banc de sable très profond.

Vins rouges, produits par 2/3 carmenère, merlot et malbec, 1/3 cabernet-sauvignon, fins et bouquetés : prix de primeur dans les 1ers crus, de 650 à 1,200 fr., et de 500 à 700 fr. dans les crus artisans.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Château-de-Gujac (C. Langlois)	20
Dom. de la Tour (Grelet aîné)	25
D. de Caillavet (S. Debans aîné)	20
La Tour Malbessan (S. Debans aîné)	10

Une trentaine de petits artisans font de 1 à 5 tonn.

PAREMPUYRE. — 870 h. — 2,181 hect. — 5 k. au N.-E. de Blanquefort; 16 k. au N. de Bx. — **B.:** au N., par Ludon; à l'E., par la Garonne; au S., par Blanquefort; à l'O., par le Pian. —

1. Médaille de bronze à l'Exposition universelle de 1878.

Ch. de fer, st. de Ludon. — **Bat. à vap.,** escale de Lagrange. — ✉ et ⚓ : Blanquefort.

Sol : à l'O., plateau élevé de 6 à 10 m., sablonneux ou sablo-graveleux; à l'E., plaine basse composée de palus et de marais, au milieu de laquelle se trouve une croupe de grave pure ayant 40 hect. de superficie et formant le beau vignoble d'île d'Arès, appartenant à M. Heyrim, pour la partie comprise dans le domaine du Château-Ségur, et partie à M. Rondeau. Ces marais sont, depuis quelques années, soumis à l'opération du colmatage. — **Sous-sol** varié; à l'O., sable, alios ou grave; à l'E., terre d'alluvion ou tourbe au-dessous de laquelle on trouve de la vase et de l'argile bleuâtre, ou la nappe d'eau. La couche de tourbe a en moyenne un mètre d'épaisseur.

Vins de graves analogues à ceux de Ludon, dans l'ensemble de la commune, se distinguant, dans certains crus, par une grande finesse, une sève et un agrément tout particulier.

Vins de palus produits dans des vignobles créés récemment sur des terrains de choix et complantés de cépages fins; ils sont doués d'une sève très agréable, et leur bon développement les fait déjà rechercher parmi les vins de palus. Du reste, la plupart des vignobles que nous signalons ci-après remplacent d'anciens crus jadis très estimés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS, EN GRAVES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Chât.-de-Parempuyre [1] (Durand-Dassier)	150	*Ile d'Arès, ancien cru de Ségur* (Rondeau jeune)	18
Château-Ségur (Ve Heyrim)	40	*A Belair* (Laurent)	30

CRUS BOURGEOIS, EN PALUS

La Moulinière (Am. Tastet), création nouvelle	100	*A Bordes* (Ed. Lawton)	25
A Labouret (Ve Ivoy)	80	*Cru Fort-César* (Durand-Dassier)	250

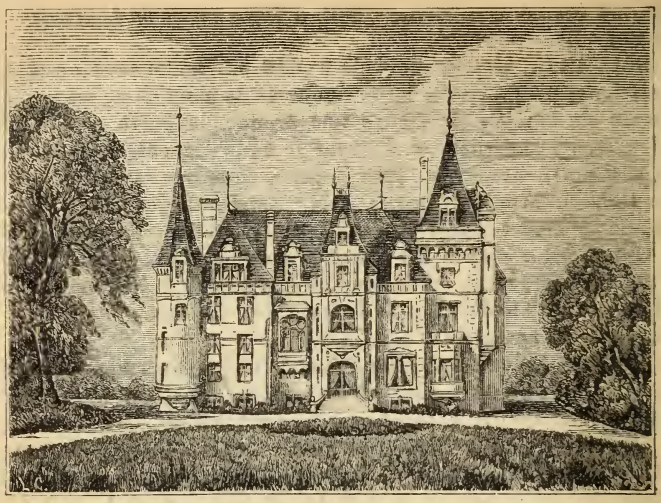
1. Le Château-de-Parempuyre, dont nous donnons ci-après le dessin, a été acquis par M. E. Durand-Dassier, du baron de Pichon. Il formait autrefois la résidence du seigneur d'Alesme.

Il commande un domaine de 400 hectares en un tenant : vignes, terres, bois, palus et prairies basses.

Le vignoble, situé dans des terrains graveleux de 1er ordre, produit des vins étampés : *Château-Parempuyre,* d'une grande finesse, très estimés. Leur prix atteint celui des 5es crus classés et le dépasse même quelquefois. Ce vignoble, agrandi avec des cépages de choix, devra produire sous peu plus de 150 tonn.

Les grands travaux de dessèchement et de colmatage exécutés dans la partie Est de ce domaine ont permis la création d'un vignoble de palus connu sous le nom de *Fort-César.* 70 hectares déjà plantés produisent un vin très recherché. La production moyenne de ce cru ne tardera pas à dépasser 250 tonn.

Enfin le domaine possède 100 vaches laitières, parmi lesquelles se trouve un troupeau des plus belles races hollandaises récemment importé par le propriétaire.



CHATEAU-DE-PAREMPUYRE

(CRU BOURGEOIS, EN GRAVES)

M. Durand-Dassier, propriétaire. (Voir page 121, note 1.)

CRUS BOURGEOIS, EN PALUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Morin (J.-M. Pairier, insp. gén. des Ponts et Chaussées)	20	*Le Flamand* (comte de Beaumont), création nouvelle. .	100
Le Vallier (Duchesne frères).	150	*Cru Cadillac* (Mme Martinelli)	40

CRUS ARTISANS, EN GRAVES

Au bourg (Larosa).	10	*Au bourg* (Mérilleau). . . .	10
Id. (Sarrazin).	15	Id. (Delhomme). . .	10
Id. (Dupeyrat)	8	*Au Vigneau* (Rondeau aîné).	8

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

PIAN (Le). — 756 h. — 3,021 hect. — 6 k. au N. de Blanquefort ; 17 k. au N. de Bx. — **B. :** au N., par Arsac et Macau ; à l'E., par Ludon et Parempuyre ; au S., par Blanquefort et le Taillan ; à l'O., par Saint-Aubin ; au N.-O., par Arsac. — **Ch. de fer** du Médoc, st. à Ludon, à 3 k. au N.-E. du bourg. ✉ et ☿ : Blanquefort.

Sol légèrement ondulé, sablonneux à l'O., sablo-graveleux à l'E. — **Sous-sol** de sable ou d'alios à l'O., de graves ou d'alios à l'E., d'argile ou de pierre au S.-S.-O.

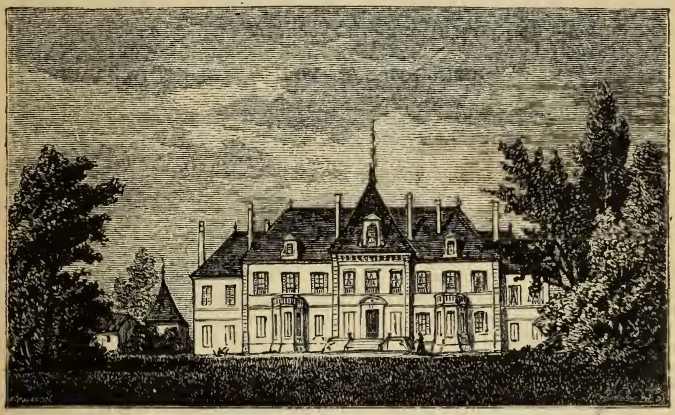
Vins rouges bien colorés et bouquetés, très estimés en Hollande; prix de primeur pour les 1ers crus de la commune, de 700 à 1,400 fr.; pour les crus artisans, de 550 à 700.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Malleret[1] (P. Clossmann)	90
Chât.-Sénéjac (de Guigné). .	120
Château - Duthil - Maurian (Vergnes-Dupuch).	70
Ch.-Bellegrave-du-Poujeau (J.-V. Granval)	40
Chât.-Génissan (Société Stéphanoise).	30
A Lamourous (dames de la Miséricorde).	8
A Lamourous (de Labordère).	25
Mis d'Alesme, chât. du Pian (Ivoy).	35
A Camparian (P. Clossmann)	20
Au moul. de Soubéran (Tardieu).	20
A Queyrau (Faugère)	6
Id. (Gauduchon). . .	6
A Sénéjac (J. Labatut). . . .	8

Dans chacune des localités suivantes : Feydieu, Poujeau, Louens, une dizaine d'artisans font de 1 à 5 tonn. A Sénéjac, six ou sept artisans font de 1 à 5 tonn. A Bertranot, quatre ou cinq artisans font de 1 à 5 tonn.



CHATEAU-DE-MALLERET
(CRU BOURGEOIS)
M. P. Clossmann, propriétaire.

1. Le domaine du Château-de-Malleret, dont nous donnons ci-dessus le dessin, comprend 400 hect., dont 270 en bois de chênes et pins, 3 hect. ter. lab., 57 hect. prés, dans le Pian, les palus de Ludon et les marais de Parempuyre, et 70 hect. de vignes, dans Ludon, pour 2/5, et, dans le Pian, pour 3/5. Le vignoble de Ludon, appelé à produire plus de 30 tonn., est situé près du cru de Bouchereau; une partie de ses vignes entraient autrefois dans le cru de Paloumey. Le vignoble du Pian est entièrement situé sur de très belles croupes graveleuses. Ce beau domaine offre un haras, l'élevage des chevaux de pur sang, et une piste d'entraînement.

LUDON. — 1,316 h. — 1,869 hect. — 18 k. au N. de Bx. — **B. :** au N., par Macau ; à l'E., par la Garonne ; au S., par Parempuyre ; à l'O., par le Pian. — **Ch. de fer** du Médoc, st. ⊡ et ⚐.

Sol composé de graves sablonneuses à l'O., de graves plus fortes au centre, et de palus à l'E. ; ces palus sont divisés en palus gras et en palus secs. — **Sous-sol :** à l'O. et au centre, graves et alios ; à l'E., sable gras et argile.

Vins de graves corsés, colorés et moelleux, ayant une sève particulière qui les fait distinguer des autres vins du Médoc, et un corps qui les rapproche de ceux de Pauillac. Les Hollandais apprécient particulièrement les vins de cette commune, qui possède un des 3es crus classés. Les crus bourgeois se vendent, selon les années, de 800 à 1,500 fr. ; les crus artisans, de 550 à 1,000 fr.

Vins de palus secs, obtenant en primeur de 500 à 1,000 fr. et jusqu'à 1,100 fr. au bout de quelques mois, surtout ceux récoltés dans le Haut-Gilet, qui, par la nature du sol et l'encépagement en petit verdot, ont presque toujours un heureux développement dans lequel on retrouve des qualités qui rappellent les vins de graves ; aussi sont-ils de jour en jour plus recherchés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

3e CRU CLASSÉ

	Tonneaux vin r.
Château-la-Lagune[1] (Louis Sèze)	75

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.
Château-Nexon-Lemoyne (Baronne de Nexon)	50
A Canteloup (Bonne de Nexon)	10
Chât. Ludon-Pomiès-Agassac (Lacroix de Lavalette, G. Richier et Rigaud)	100
A Peyre-Pomiès-Agassac (MM. Sèze)	30
A Fontbonne-Agassac (Pontet-Laroza aîné)	50
A Lemoyne-Lafon-Rochet (Rollant fils)	5

1. « Les vins de la Lagune, très renommés en Angleterre, ont une belle couleur, du bouquet et beaucoup de corps, ce qui leur permet de se conserver très longtemps en bouteilles. » (Ch. Cocks.)

A cette appréciation, nous ajouterons les suivantes :

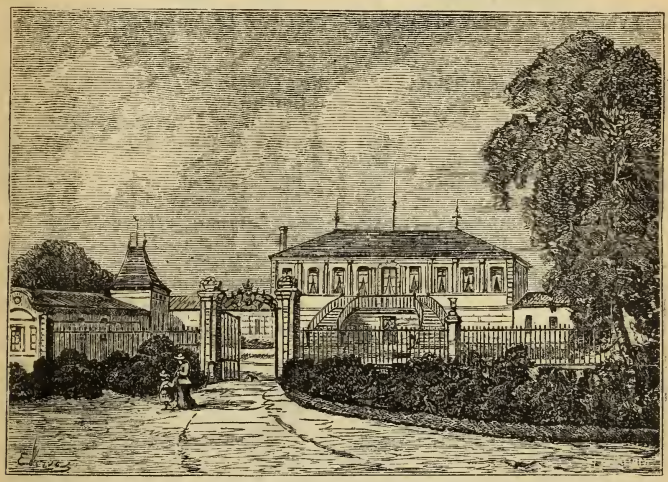
« La production de la Lagune varie entre 60 et 80 tonn. de vins très estimés et dont la couleur, le corps et le bouquet se maintiennent très longtemps. Nous avons dégusté des vins de 1828 qui s'étaient parfaitement conservés après un séjour de près de 40 ans en bouteilles. Depuis un demi-siècle, les excellents vins de la Lagune jouissent en Angleterre d'une très grande faveur. » (Ch. de Lorbac, *Richesses Gastr.*, 1867.)

« Les vins de la Lagune ont un cachet tout spécial et des qualités très remarquables qui les font rechercher par tous les gourmets les plus distingués. La Lagune peut se vanter d'avoir un caractère distinctif qui ne ressemble à aucun autre, et cette originalité suffirait seule pour constituer son mérite. » (Alfred Danflou, *Les Grands Vins bordelais*, 1867.)

« On a vu certains crus, le château la Lagune, par exemple, qui se sont conservés intacts même après 40 ans ; tous les vins de Médoc n'atteignent point impunément cet âge. » (S. Simonin, *Les Grands Ports de commerce de la France*, 1878.)

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Lemoyne - Lafon - Rochet (Gasteau gendre Sabourin).	5
A Darche (Gouny cadet). . .	10
A Paloumey (Vazquez) . . .	35
A Bisaudun (Veuve de Méredieu).	12
Cru d'Eymont (Duchesne frères)	18



CHATEAU-LA-LAGUNE

(3e CRU CLASSÉ)

M. Louis Sèze, propriétaire.

CRUS ARTISANS

A La Lagune (Jean Gouny). .	4
A Lafont (Bonnefont).	8
Cru Sobole (Math. Laroza aîné).	15
Id. (Mathieu Laroza jne).	15
Id. (Lacroix-Laroza) . .	15
Cru Malescot-Labarthe-Darche (Vignolles et Lagunegrand).	15
Au bourg (Pontet Laroza aîné)	15
Id. (Pontet Laroza jne).	8
Id. (Talamin-Sémédard)	5
Id. (Dupeyrat jeune) . .	6
Id. (Devignes, boulangr)	5
id. (Laroza, boulanger.	10
Cru du Caillou[1] (D. Denis) . .	5
A Paloumey (Lambert). . . .	10
Id. (Goubineau)	8
A Paloumey (Guipouy). . . .	6
Id. (Sentout)	7
Id. (Métayet)	5
A Lalande (Delaube et Dupeyrat aîné)	12
A la Lagune (Antoine Gouny).	4
Id. (Gouny aîné) . . .	4
Id. (Ve Lambert, née Gouny). . . .	4
A Bouscarrut (P. Devignes). .	15
Id. (Dutruch).	6
Id. (Desange).	6
A Lafont (Lestage)	20
Id. (Jeantet)	10
Id. (Devignes)	12
Id. (Taillade frères). .	8

1. La maison Malvezin frères et Ce, de Bordeaux, a le monopole de la vente des vins de ce cru.

CRUS ARTISANS *(suite)*.

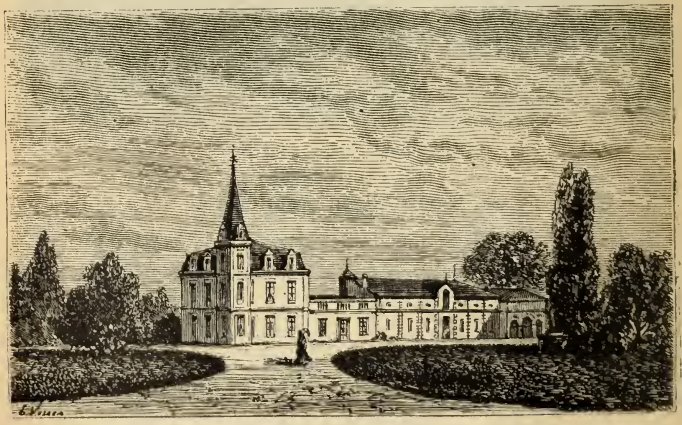
	Tonneaux vin r.
A Lafont (Maurice Lalande).	6
Id. (Pinaud)	8
Cru Vve Laroza (Gouny fils). .	6
A La Taste (Lindras, gendre Meyre Laroza). .	10
A La Taste (Constantin). . . .	12
Id. (Biarnès)	6
Id. (Guillemet)	5
Id. (Guipouy).	6
Id. (Michel)	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

EN PALUS SECS

Domaine de Gilet (de Saint-Pierre)	90
A Morange[1] (Cte de La Vergne)	180
A l'Ermitage (de Georges) .	180
Ch. Haut-Gilet (Ernst Lafon).	40
Haut-Gilet (Rambeau). . . .	35
Id. (Dlles Dubroca). .	20
A Lacombe et le Bourdillot (M. Labrunie).	180
Pontet-Pachan (Mme Dan. Lawton)	125
Cru Despartin (Audinet et E. Buhan).	150
A Larique d'Agas (Goubineau)	8
Au cap de Ramon (Lafonta).	25
A Gilet (Trivier).	15
Id. (Baziadoly)	10
Id. (Laroza)	10
Cru Larrougé-Haut-Gilet (Vve G. Farge).	18
A Gilet (Musil)	10
Cru Bernon (Adrien Bordeaux et gendre) (chai à Macau) .	10

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonn.



CHATEAU-MORANGE
(EN PALUS SECS)
M. le comte de La Vergne, propriétaire.

1. Le domaine de Morange comprend, par suite d'acquisitions nouvelles, 100 hectares, dont 45 sont consacrés à la vigne. Ils sont entièrement situés dans les palus secs de *Haut-Gilet* et complantés en 2/3 petit verdot, 1/3 cabernet et autres cépages. Le reste du domaine comprend des agréments, des prairies et des bois en grande partie situés dans Le Pian et Macau. C'est un des grands crus de Ludon Haut-Gilet. Ses vins ont obtenu une médaille d'argent à l'Exp. de 1867 et sont très recherchés du commerce.

MACAU. — 1,911 h. — 1,955 hect. — 11 k. au N. de Blanquefort; 21 k. au N. de Bx. — **B. :** au N., par Labarde; à l'E., par la Garonne; au S., par Ludon et le Pian; à l'O., par Arsac. — St. du **Ch. de fer** du Médoc. — Escale de **Bat. à vapeur.** — **Port** de Macau; **Port** du Marchand. ✉ et ☎.

Sol peu accidenté : à l'O. et au S., plateaux sablo-graveleux et belles croupes graveleuses; à l'E. et au N.-E., vastes et fertiles palus divisés en palus gras et en palus secs : les premiers sont situés, en grande partie, entre la Garonne et la Macqueline; les seconds, qui portent le nom de *Lacoste*, entre la Macqueline et les Graves. — **Sous-sol :** à l'O et au S., graves et alios; à l'extrémité O., quelques bancs de marne et d'argile; à l'E., argile et sable gras, à une grande profondeur.

Vins de graves produits par 2/3 cabernet, 1/3 malbec et merlot, se distinguant par une belle couleur, de la plénitude et du moelleux, très recherchés en Hollande et en Angleterre; prix de primeur pour les crus bourgeois supérieurs, de 800 à 1,500 fr.; pour les crus artisans, gén. assez bons, de 600 à 1,000 fr.

Vins de palus produits par le malbec, le fer, le verdot et autres cépages en petite proportion; prix de primeur, dans les palus gras, de 450 à 750 fr., et, dans les palus secs, de 500 à 900 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

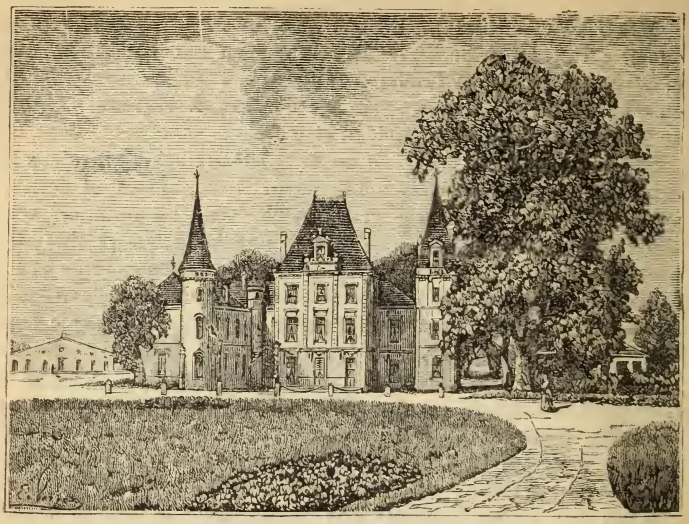
5e CRU CLASSÉ

		Tonneaux vin r.
Château-Cantemerle[1] (Mme la baronne d'Abbadie de Villeneuve de Durfort) (Voir ci-contre le dessin)	1er vin	150
	2me vin	50

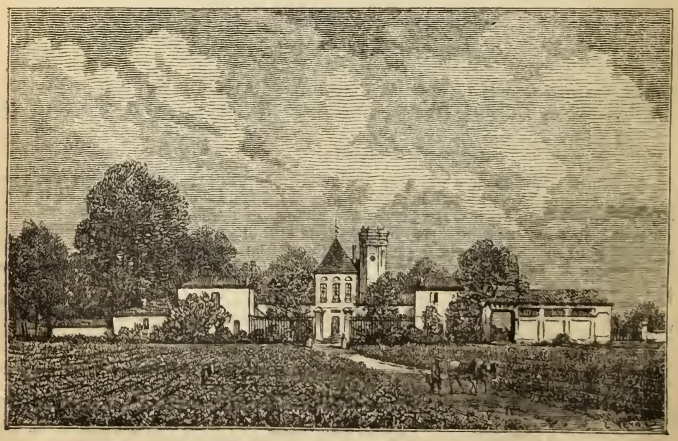
1. Le cru de Cantemerle a une très ancienne réputation en Hollande où ses vins furent longtemps expédiés par le propriétaire. En 1855, ils obtinrent l'honneur bien mérité d'entrer dans les 5es crus classés du Médoc, et depuis cette époque, ils sont très recherchés par le commerce de Bordeaux qui les achète presque toujours en primeur pour les expédier soit en Hollande, soit en Angleterre, et avec une prime de 10 0/0 sur les prix des 5es crus. Les vins de ce cru réunissent à une grande finesse un bouquet très prononcé, du corps et une longue durée.

Le domaine de Cantemerle, situé dans les communes du Pian, Ludon et Macau, a près de 500 hectares d'étendue. Il est dans la famille de Villeneuve depuis plusieurs siècles; il tire son nom d'un château féodal, aujourd'hui démoli, qui était le chef-lieu de la juridiction de Cantemerle, Macau et Ludon-Dehors. Le beau château que nous voyons à côté des chais et dépendances est situé au lieu de *Sauves* où était jadis la maison noble de ce nom.

C'est là que, depuis plus d'un siècle, la famille de Villeneuve a fixé sa résidence d'été. Peu de châteaux en Médoc réunissent autant d'ombrages et d'agréments de toutes sortes. Le vignoble comprend environ 110 hectares et sur de belles croupes graveleuses complantés entièrement de cépages les plus fins; il est administré par l'un des agronomes les plus distingués du département, M. le comte de La Vergne, à qui la viticulture doit l'enseignement pratique du soufrage en grande culture. Ses vins ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de 1867.



CHATEAU-CANTEMERLE
(5e CRU CLASSÉ)
Mme la baronne d'Abbadie de Villeneuve de Durfort, propriétaire.
(Voir page 127, note 1.)



CHATEAU-DES-TROIS-MOULINS
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Xavier Bernard, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Château-des-Trois-Moulins[1] (Xavier Bernard)	50	*Chât.-Maucamps*[2] (J. Delhomme, négociant à Bordeaux)	40

CHATEAU-MAUCAMPS

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. J. Delhomme, négociant à Bordeaux, propriétaire.

1. Le domaine des Trois-Moulins a une étendue de 51 hect. 1/2; vignes ou terres à vignes, 31 hect. 1/2; maisons, jardins et agréments, 2 hect.; prairies, 2 hect.; bois taillis et bois de pin dans les communes de Macau, le Pian et Ludon, 16 hect. C'est donc un domaine complet, fournissant le bois, le vime, le foin et les céréales utiles à l'exploitation de son excellent vignoble.

Ce vignoble, voisin des crus de Cantemerle et de Giscours, est depuis très longtemps classé au rang des meilleurs crus bourgeois supérieurs du Haut-Médoc. Ses croupes graveleuses, admirablement exposées et complantées de cépages de 1er choix, sont l'objet des soins assidus de son propriétaire qui n'a pas laissé un pied chétif ni un cépage défectueux, jaloux de maintenir et d'élever, si c'est possible, la vieille réputation dont cette marque jouit en Hollande, où le commerce de Bordeaux l'expédie chaque année, grâce à son exquise finesse et à son bouquet remarquable. Les vins de cet excellent cru ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition de Nice 1884.

Le château des Trois-Moulins, nouvellement restauré, est situé à 5 minutes de la station du chemin de fer; il est entouré d'un grand jardin, clos de murs et de vastes dépendances parfaitement aménagées.

Ce vignoble produit de 40 à 50 tonn. Cette production sera sous peu augmentée, le nouveau propriétaire de cet excellent cru faisant faire de grandes plantations.

2. Le Château-Maucamps était au XVIIIe siècle la résidence de la noble famille de Lalanne.

Après avoir appartenu successivement à divers propriétaires, il est devenu en 1863 la propriété de M. E. Chassériau. Ce château, entouré de beaux agréments et de vastes servitudes, commande un domaine de 61 hectares en un seul tenant. Son vignoble, exclusivement complanté de cépages fins comprend 45 journaux en

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r
Château-la-Houringue[1] (Bignon)	75	*Chât.-Cambon* (Ernest-Jean-François, dit Saulnier) . . .	20

CHATEAU-DE-LA-HOURINGUE
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Bignon, propriétaire.

graves qui produisent, année moyenne, 40 tonneaux, et 30 journaux formant le cru de Maucamps-Terrefort qui produit en moyenne 35 tonneaux. M. Jean Delhomme, auquel les héritiers Chassériau ont vendu ce domaine, y crée en ce moment un vignoble de plus de 65 journaux, qui ne sera composé que de cépages fins : petit verdot, cabernet, etc.

Le Château-Maucamps est situé à 300 m. de la station du Chemin de fer du Médoc.

1. Le domaine de la Houringue a une étendue de 140 hectares.

Ce cru renommé avait diminué sa production sous son ancien propriétaire. D'importants travaux d'amélioration, exécutés depuis un certain nombre d'années, le placent en tête du rang qui lui appartient par son ancienne et juste réputation.

Il peut paraître intéressant de connaître comment on a procédé pour les améliorations nouvelles : les vieux ceps ont été respectés et soignés de façon à les conserver précieusement. Les terrains propres à la production des vins fins ont été replantés en cépages de choix, placés dans les natures de sol convenant le mieux au développement du caractère du vin que chacun doit produire, en tenant compte des expositions qui répondent à la précocité ou à la maturité tardive des raisins.

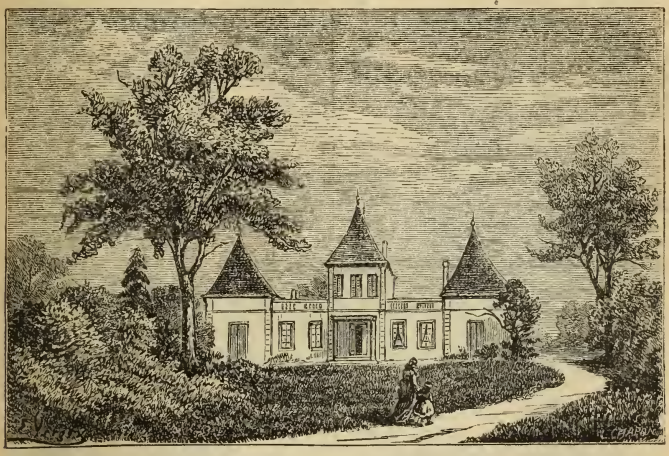
D'importants défrichements ont augmenté l'étendue des plantations sur les croupes les mieux situées ; le sol a été défoncé à une profondeur de 50 à 60 centimètres ; le sous-sol, à cette profondeur, a reçu une épaisse couche de détritus végétaux et de terre neuve apportée des bois voisins.

La végétation des vignes est partout entretenue avec des composts appropriés à la nature du sol, et qui ne nuisent ni à la finesse des vins ni à leurs autres qualités, comme cela a lieu quand on l'active trop par l'apport du fumier.

Ces amendements sont enfouis à une profondeur suffisante pour obliger les racines de la vigne à pénétrer les diverses couches du sol, pour y puiser les éléments de

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Priban[1] (Th. Bellemer).	45	*Ch.-Rose-la-Biche* (F. Giese) .	70



CHATEAU-PRIBAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR) ANCIENNE JURIDICTION DE CANTEMERLE

M. Th. Bellemer, propriétaire.

production et de conservation qui lui sont nécessaires. Les cépages : cabernet, carmenère, malbec et petit verdot, ont été plantés dans les proportions voulues pour donner au vin son plus haut degré de qualité.

Ainsi régénéré avec ces soins raisonnés, le vignoble de la Houringue produit un vin qui se distingue par ses qualités solides : finesse, bouquet et corps, caractères auxquels il doit sa vieille réputation.

Le vignoble, tel qu'il est constitué aujourd'hui, peut produire 125 tonneaux de vins fins. Comme ceux de Cantemerle et de Château-Cambou, le commerce de Bordeaux recherche ces vins en primeur, pour les expédier en partie sur la Hollande et l'Angleterre, où ils sont fort appréciés.

Ces importantes améliorations, réunies aux grands travaux agricoles exécutés dans le département de l'Allier, ont valu à M. L. Bignon, propriétaire actuel de cet important domaine, le grand prix à l'Exposition universelle et la croix d'officier de la Légion d'honneur.

1. Le vignoble du Château-Priban, l'ancienne juridiction de Cantemerle, a reçu depuis 1879 de grandes améliorations de la part de son propriétaire, M. Th. Bellemer. Ce cru, classé *bourgeois supérieur,* est établi à bonne exposition, sur d'excellentes graves, et bordé presque entièrement par les vignes de Cantemerle au midi, à l'est et à l'ouest ; il est complanté des meilleurs cépages, sa culture et la vinification sont l'objet de soins minutieux, aussi donne-t-il des vins de qualité supérieure, fort recherchés, surtout pour la Hollande, la Belgique et l'Angleterre, pays où ils sont très estimés à cause de leur finesse, de leur bouquet et de leur longue tenue en bouteilles.

Les vins du Château-Priban ont obtenu les plus hautes récompenses dans les principales expositions internationales, depuis 1882 : diplôme d'honneur, Paris 1885; méd. d'or, Amsterdam 1883, Londres 1884 ; méd. d'argent, Nouvelle-Orléans 1885.

En outre des grands vins de graves, ce domaine produit, à Priban-Terrefort, des vins moins fins, mais corsés et colorés.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Ch.-Gironville[1] (Duffour-Dubergier)	25
Ch.-Constant-Trois-Moulins[2] (Dugravier)	35
A Felonneau (Lacouture)	30
A Guillotin (de Massip)	10
Au Moul. de Demey (Cl. Attié)	14
A Larrieu-Terrefort[3], graves, (Ch. Vieillard)	30
A Larrieu-Terrefort (Ch. Vieillard)	30
A Priban-Terrefort (Th. Bellemer)	25
A Maucamps-Terrefort (J. Delhomme, nég[t] à Bordeaux)	35
A Bouscatton (Saintout)	5
Ile-des-Vaches: Chât.-Cussau (Général Du Preuil)	10

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS, EN GRAVES

Crus Johns Jornon et Guilhem réunis (Chautard-Pineau)	10
Au bourg (J. Péphau)	8
Id. (Prélat)	6

CHATEAU-GIRONVILLE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

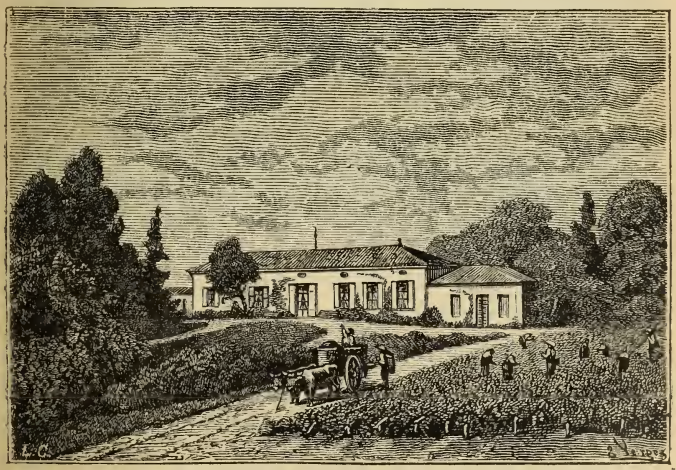
M. Duffour-Dubergier, propriétaire.

1. Le domaine de Gironville comprend 155 hect. Le vignoble est divisé en deux parties bien distinctes: 35 hect., situés sur de belles croupes graveleuses, produisent un vin plein de finesse, de sève et d'agrément. Ce vignoble de graves est en voie d'agrandissement; sa marque, très connue en Hollande, est recherchée du commerce bordelais. En outre, 10 hect. dans des palus donnent un vin corsé et coloré.

2. Le domaine de Constant-Trois-Moulins, un des plus anciens crus bourgeois supérieurs de Macau, a une étendue de 30 hectares. Son vignoble, situé dans les meilleures graves, complanté et entretenu avec le plus grand soin, produit un vin dont la sève, la couleur et le bouquet ont toujours fait apprécier sa marque. Son enclos, d'une contenance de 7 hectares en un seul tenant autour du château, est remarquable par ses beaux ombrages et les nombreux agréments qu'il renferme.

3. Le domaine de Larrieu-Terrefort offre des terrains de natures diverses produisant trois qualités de vins tout à fait différentes et remarquables à divers titres. Ils se divisent comme suit: 1° 30 à 40 tonn. d'un vin possédant une finesse et un bouquet remarquables, qui se récoltent sur une des meilleures croupes de graves de Macau et de Labarde; 2° 30 tonn. de vin de Terrefort qui se distingue par son corps et sa belle couleur; 3° 60 tonn. de vin de palus.

CHATEAU-CONSTANT-TROIS-MOULINS
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Dugravier, propriétaire.



CHATEAU LARRIEU-TERREFORT
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Ch. Vieillard, propriétaire.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS, EN GRAVES *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Au bourg (Dechans frères)	6
Id. (Gouny fils aîné)	5
Id. (Vve Pinçon)	5
Id. (Mlle Dufreuil)	4
Id. (Constantin fils)	4
Id. (Camus)	4
A Labrique (Hérit. Micau aîné)	5
Id. (Micau jeune)	5
A Labrique (Emeric)	5
A Cantelaude (Carsolle)	6
Chât.-Belle-Vue (Paul Labuchelle)	10
A Peyrat (Hérit. Camus Lami)	6
A Bern (Lotte)	8
Id. (Ribaut)	4
Id. (Guitton)	4
Id. (Thibaut aîné)	4
Id. (Thibaut jeune)	4
Id. (Ducasse)	4
A la Grillade (Castagnet)	6

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonn.

EN PALUS SECS

A Lacoste-Gilet (Justin Taillade)	15
Id. (Métayet)	15
Id. (Eyrem, batelier)	8
Id. (Lavergne)	8
A Lacoste-Gilet (Pontet-Cadichon)	8
Id. (Jean Pinet)	8
Id. (Duthil)	8
Crus Johns Jornon et Guilhem réunis (Chautard-Pineau)	50

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES EN PALUS

Par ordre de situation en descendant la Garonne.

Au bout de l'Ile (Dussaud)	60
Id. (divers petits propres)	40
Id. (Labrunie)	40
Ancien cru Peyrecave (Jean Bernard)	40
A Guignan (Blanchet)	20
A Laurétan (Bertrand)	30
A la Ferme (Frenceau)	25
A Seguin (Seguin)	15
Domaine Ducru-Ravez[1] (Mis de Carbonnier-Marzac)	140
A Marrot (J. de la Rocca)	45
A Beraud (Brunet)	35
A Lescalle (Tissandier)	80
A Desplats (Raymond Michel)	100
A Plaisance (Cavalié-Andrieu)	150
Château-Pelou (Geniès)	90
A Rozan (Vignolles)	90
A Moizin (Dejean et Sémédard)	40
A Moizin et Lacoste (J.-B. Dejean)	25
A Moizin (Bordenave)	10
A Moizin (Merle)	5
Id. (Espagne)	15
A Cabane (Sébastien Faure, maire)	25
A Campardon et Lacoste (Chaigneau)	30
Château-Peyronnet (de Saint-Loubert)	30
Despin (F. Giese)	25
A Barreyre (Dupille)	35
Au Port-de-Macau (Vezia)	25
Id. (Cabos)	40
Id. (Chéri-Labatut)	15
A Taillet (Ollivier)	25
Id. (Bucheau)	15
Id. (Arnaud)	12
Id. (Grenier)	15
Id. (Raymond fils)	25
Id. (Duffour-Dubergier)	40
Terrefort (Ch. Vieillard)	60
Ile-des-Vaches, Château-Cussau (Gal Du Preuil)	125

Une centaine de petits propriétaires, en palus secs ou gras, font de 1 à 10 tonn.

1. Le vignoble Ducru-Ravez possède une forte proportion du meilleur des cépages de palus, le petit verdot ; il doit aussi à l'âge avancé de ses vignes de produire un vin qui se distingue par beaucoup de corps, de chair et une délicatesse relative qui lui fait obtenir une prime sur le prix accordé à la plupart des vins de palus de Macau.

ARSAC. — 919 h. — 3,219 hect. — 10 k. au S.-E. de Castelnau; 24 k. au N.-O. de Bx. — **B.:** au N., par Cantenac; à l'E., par Macau; au S., par Le Pian; au S.-O., par Saint-Aubin; à l'O., par Saint-Raphaël. ✉ et ☎ : Margaux.

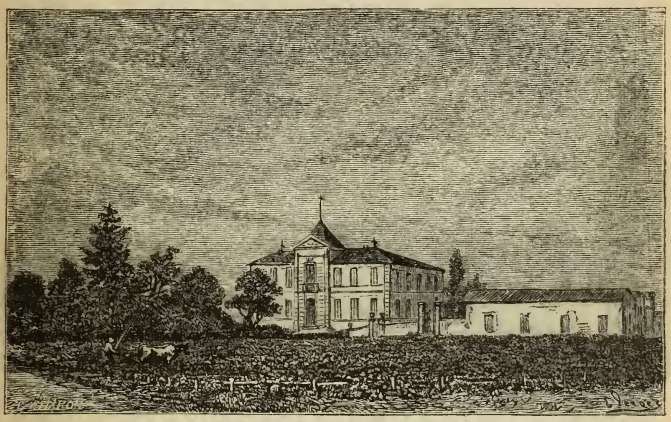
Sol : à l'E., plateau ondulé, généralement élevé et sablo-graveleux; à l'O., terrains sablonneux et landes. — **Sous-sol :** à l'O., alios; vers l'E., graves, argiles et marnes.

Vins rouges très estimés, analogues à ceux de Margaux et de Cantenac dans les 1ers crus de la commune. Prix de primeur : 800 à 1,500 fr. pour les crus bourgeois.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

5e CRU CLASSÉ

	Tonneaux vin r.
Chât.-du-Tertre [1] (Mme Vve Henri Kœnigswarter)	100



CHATEAU-DU-TERTRE
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
Mme veuve Henri Kœnigswarter, propriétaire.

1. Le domaine du Château-du-Tertre (Arsac-Margaux), limitrophe au N. du cru Cantenac-Brown, à l'E. de celui de Giscours, est situé sur une des croupes les plus élevées du Médoc, d'où lui vient son nom. Il a une étendue de 125 hect. Son vignoble, d'une contenance de 50 hect. en un seul tenant, est remarquable par son heureuse exposition, la composition de ses belles graves et le choix des cépages, où domine largement le cabernet-sauvignon. Ses vins, d'une grande finesse, se distinguent par leur jolie couleur et leur sève parfumée. Sa production varie entre 80 et 100 tonn. Les vins du Tertre sont classés par quelques auteurs deuxièmes 4es grands crûs de Médoc, et par d'autres comme premiers 5es. Ce cru, acheté en 1870 par M. Henri Kœnigswarter, n'a cessé, depuis cette époque, d'être amélioré et cultivé avec les plus grands soins.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.
Château-Le-Monteil (Hostein Fatou), création récente . .	50
Ch.-d'Arsac[1] (Hostein Fatou).	125
A Montbrison (Chaix d'Est-Ange)	30
A Baury (Mme Sipière). . . .	45

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Tricots (Grenier frères). . .	15
A Belair (Thibaut).	15
Id. (Gondat).	6
A Canteloup (Dutruch). . . .	12
A Pys (Raymond)	8
A Guiton (Guiton)	10
Id. (Dejean).	10
Au bourg (famille Lambert) .	12
Id. (Sylvain Baziadoly).	10
Id. (Dufour).	6
Au bourg (David)	6
Id. (Famc Teychonneau)	6
Id. (Baziadoly jeune). .	6
Id. (Gravier).	6
Id. (Duran)	5
A la Mouline (Mme G. Lalande)	6
A Ligondra (famille Dubos). .	6
Id. (Mme Jadouin) . . .	10
A Linas (Renouil).	8
Au Lucquet (Arn. Lalande). .	6

Environ 30 petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

CHATEAU-D'ARSAC
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Hostein Fatou, propriétaire.

1. Le Château-d'Arsac commande un domaine de 267 hect. Son vignoble, en voie d'agrandissement, comprend aujourd'hui 100 hect. Il est situé sur un terrain des plus propices à la qualité des vins. Toutes les nouvelles plantations sont faites sur un sol sablo-graveleux à fond d'alios avec les cépages suivants : 1/2 cabernet-sauvignon, 1/2 cabernet gris, verdot, malbec (ce dernier en faible proportion). Grâce aux soins que M. Hostein apporte à la culture et à la vinification, les vins de ce cru se perfectionnent tous les jours et se recommandent déjà par beaucoup de finesse et de bouquet. Le Château-d'Arsac est entouré par 27 hectares de prairies, nourrissant 30 vaches laitières et le bétail nécessaire aux travaux de ce domaine; 150 hectares environ sont en bois de pins et de chênes.

Le cru grand vin Le Monteil est exploité avec le domaine du Château-d'Arsac dont il fait partie; il est situé sur le point le plus élevé de la propriété et de la contrée, et sur un sous-sol d'alios ferrugineux très maigre. Grâce à sa position exceptionnellement bonne et à ses cépages fins, ses vins peuvent rivaliser avec les meilleurs crus de la contrée. Sa contenance est de 40 hectares en vignes, et sa production, qui est aujourd'hui de 30 tonn. atteindra sous peu 50 ou 60 tonn.

LABARDE. — 381 h. — 475 hect. — 12 k. à l'E.-S.-E. de Castelnau; 24 k. au N.-O. de Bx. — **B. :** au N., par Cantenac; à l'E. et au S., par Macau; à l'O., par Arsac. — **Ch. de fer,** st. — **Ch. de gr. com.** de Bx à Labarde. ✉ et ☎ : Margaux.

Sol varié : à l'O., sable graveleux; à l'E., terrain graveleux plus fort, et à l'extrémité E., quelques palus. — **Sous-sol** de sable ou de graville.

Vin rouge, remarquable par sa finesse, son bouquet et sa sève. Cette commune renferme deux crus classés et quatre crus bourgeois supérieurs, très recherchés, qui vendent, en primeur, selon les années, de 800 1,500 fr.

3e CRU CLASSÉ

	Tonneaux vin r.
Château-Giscours [1] (Ed. Cruse)	125

CHATEAU-GISCOURS
(3e CRU CLASSÉ)

M. Édouard Cruse, propriétaire.

(Voir page 138, Ferme de Giscours.)

1. Le Château-Giscours, appartenant à M. Edouard Cruse, est entouré d'un magnifique vignoble de 60 hect. sur des croupes graveleuses, admirablement exposées et complantées de cépages fins. Ce vignoble, classé au rang des meilleurs 3es crus de Médoc, a une réputation telle que nous n'avons pas besoin d'en faire l'éloge. La direction du vignoble de Giscours est confiée depuis près de quarante ans à

5e CRU CLASSÉ

	Tonneaux vin r.
Château-Dauzac [1] (Nath. Johnston)	100

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.
Chât.-Bourgade-Lachapelle [2] (Henri Gasqueton)	35
Chât.-Rosemont-Geneste (P. Skavinski)	30
Ch.-Siran (Mmes Alex. et Paul Sollberg), 1er vin	60
Ch.-Siran (Mmes Alex. et Paul Sollberg) (Terrefort, 2e vin)	60
Conseillant (Justin Bernard) cru en vente (voir avis tardif)	25
Chât.-Cante-Laude (P. Skavinski)	15

FERME DE GISCOURS

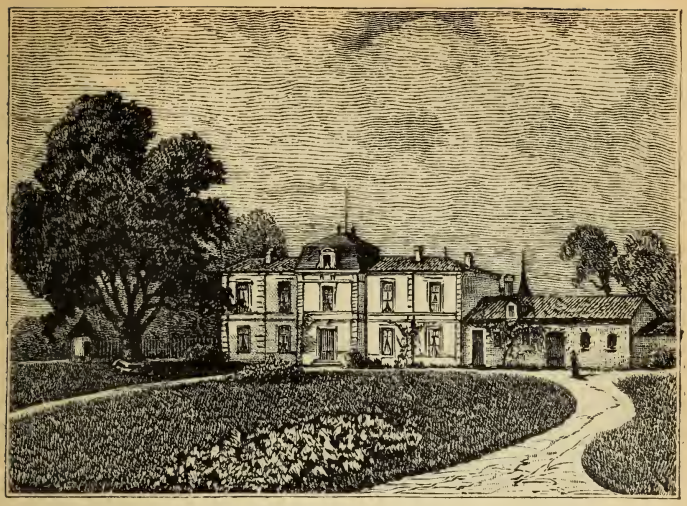
l'un de nos plus habiles agriculteurs, M. P. Skavinski, ancien élève de Grignon. Il a contribué par sa gestion intègre à la grande renommée, à la haute faveur dont le vin de Giscours jouit en France et à l'étranger.

Le château vient d'être entièrement restauré; il remplace une maison noble, sur l'histoire de laquelle nous reviendrons dans le tome III de la *Statistique de la Gironde*. La ferme qui en dépend mérite d'être mentionnée, comme modèle de construction et d'aménagements. Elle est due aux plans de M. Duphot, architecte.

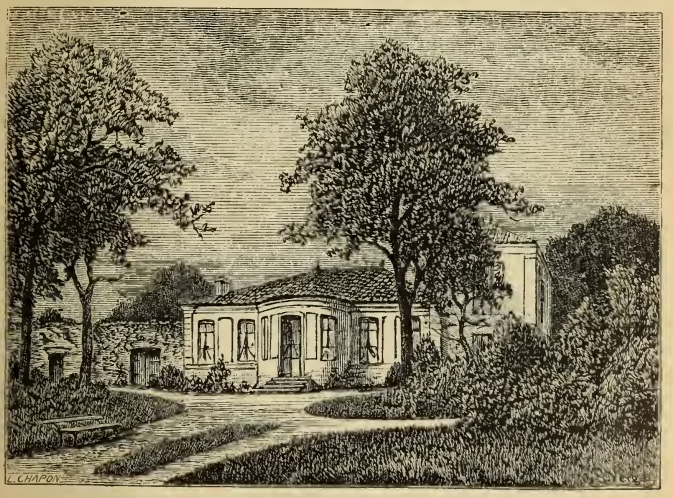
Une salle d'asile pour les enfants de la propriété et pour ceux de la commune a été fondée par M. Cruse. Les enfants y sont gardés et instruits depuis la plus tendre enfance jusqu'à l'âge de sept ans; ils sont alors envoyés à l'école de Labarde, dont M. Cruse est un des fondateurs.

1. Cet excellent vignoble produit des vins de plus en plus recherchés. M. Nath. Johnston a obtenu une médaille d'or pour son exposition collective des vins de Château-Beaucaillou et Château-Dauzac.

2. Ce domaine vinicole, l'un des plus anciens du Médoc, a appartenu à la famille de Lachapelle depuis le xve siècle jusqu'en 1867, époque à laquelle il a été acheté par M. H. Gasqueton. En 1636, Guy de La Chapelle présenta ses vins à Louis XIV, en concurrence avec ceux de l'abbaye de Saint-Vivent (Beaune). Si, grâce à la pression du médecin Fagon, la Bourgogne triompha quelque temps, le Grand Roi, le reste de sa vie, admit avec honneur à sa table le vin du gentilhomme bordelais.



CHATEAU-DAUZAC
(5e CRU CLASSÉ)
M. Nath. Johnston, propriétaire.



CHATEAU-BOURGADE-LACHAPELLE
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Henri Gasqueton, propriétaire.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Cantelaude (Baziadoly) . .	12	*Au bourg* (Eyquem Cardin). .	4
Au bourg (Dutruch).	8	Id. (Croizet)	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonn. en graves ou en palus.

EN PALUS

La Comète-Labarde (Nath. Johnston). 20

CANTENAC. — 1,433 h. — 1,447 hect. — 10 k. à l'E. de Castelnau; 25 k. au N. de Bx. — **B. :** au N., par Margaux; à l'E., par la Gironde; au S., par Labarde et Arsac; à l'O., par Avensan. — **Ch. de fer :** st. à Margaux. ✉ et ☎ : Margaux.

Sol : à l'E., plaine alluviale consacrée aux prairies et aux vignes dites de palus; dans le reste de la commune, terrain ondulé très graveleux, fertile, favorable à la vigne et à la qualité des vins, vers l'extrémité O., quelques parties sablonneuses et terres de bruyère. — **Sous-sol :** graves et alios, au centre et à l'O.; alluvions à l'E.

Vins rouges de graves excellents, rivalisant, par leurs bonnes qualités, avec ceux des meilleures communes du Médoc, surtout par l'élégance et l'abondance de leur sève, par leur finesse, leur bouquet et leur moelleux, qui les distinguent particulièrement; ils ont aussi une belle couleur et de la tenue. Cette commune renferme un grand nombre de crus classés : un deuxième, quatre troisièmes, deux quatrièmes, et plusieurs bourgeois supérieurs. Le Château-Margaux a une partie de ses vignes dans Cantenac. — **Vins de palus** obtenant une forte prime sur le prix des vins de palus ordinaires. La récolte de 1884 a atteint jusqu'à 1,200 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

2e CRU CLASSÉ

	Tonneaux vin r.
Château-Brane-Cantenac (familles Berger et G. Roy)	100

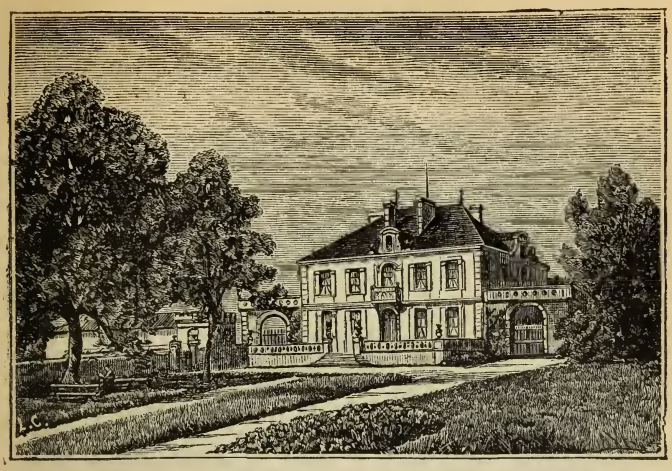
3es CRUS CLASSÉS

Ch.-Kirwan[1] (Ville de Bordeaux, propre; M. Ad. Godard, usufruitier)	70
Château-d'Issan (G. Roy)	100

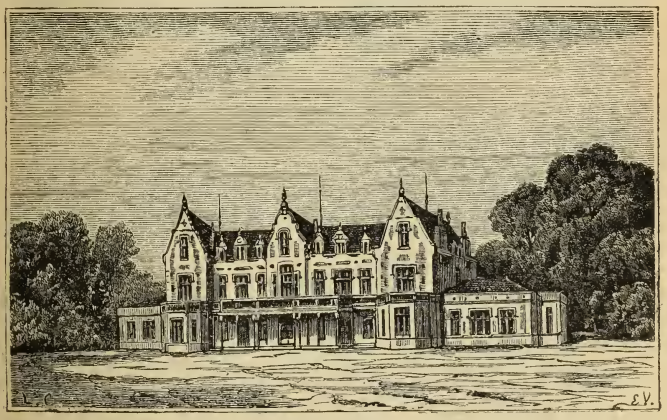
1. Le cru de Kirwan est classé en tête des 3es crus; ses vignes, contiguës à celles des châteaux Margaux, Rauzan et Brane, sont situées sur les croupes les mieux exposées de la commune; elles occupent 35 hect. complantés des meilleurs cépages. Le prix de ses vins atteint souvent celui des 2es crus : sa récolte de 1868 a été vendue en primeur 3,200 fr. le tonneau; celle de 1874, 2,700 fr.; celle de 1875, 2,300 fr.; celle de 1884, 2,700 fr. et 3,200 en revente.

M. Camille Godard, ancien propriétaire de Kirwan, est mort en 1881, léguant la plus grande partie de sa grosse fortune à la Ville de Bordeaux.

C'est sur cette propriété qu'a été creusé le premier puits artésien du Médoc; sa profondeur est d'environ 85 m. et son débit de 300 litres à la minute.



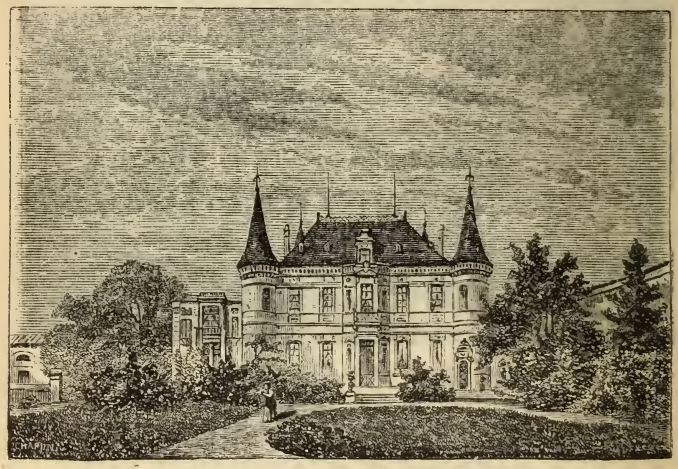
CHATEAU-KIRWAN
(3e CRU CLASSÉ)
Ville de Bordeaux, propriétaire ; M. Adolphe Godard, usufruitier.



CHATEAU-CANTENAC-BROWN
(3e CRU CLASSÉ)
M. Armand Lalande, propriétaire.
(Voir notice page 142.)

3es CRUS CLASSÉS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Château-Cantenac-Brown [1] (A. Lalande)	130	*Château-Palmer* [2] (MM. Péreire)	170



CHATEAU-PALMER
(3e CRU CLASSÉ)
MM. Péreire, propriétaires.

1. Le Château-Cantenac-Brown, comprenant 67 hect. de vignes, est l'un des plus grands 3es crus du Médoc. Ses vins sont renommés pour l'abondance de leur bouquet, leur élégance, leur finesse et en même temps un caractère nerveux et moelleux, d'où résulte qu'ils réunissent l'extrême finesse des vins de Margaux et les qualités si pleines de charmes des vins de Saint-Julien. Le propriétaire s'est appliqué, depuis bien des années, à porter au plus haut degré de perfection la qualité des vins de ce cru, en n'y tolérant aucun cépage secondaire et en n'y admettant que les cépages les plus fins, c'est-à-dire le carmenet-sauvignon, le carmenet franc, et le petit verdot. Ce choix exclusif des meilleurs cépages a eu la plus grande influence sur la haute qualité du vin.

Voir ci-contre le dessin de ce château.

2. Le vignoble de Palmer, auquel le général Palmer, sous la Restauration, a donné son nom, était autrefois connu sous le nom de Château-de-Gasq, du nom de son propriétaire, qui fit connaître ses vins au palais du maréchal Richelieu, plus tard à la cour de Louis XV, et contribua beaucoup à étendre la réputation des vins de Médoc. Il comprend 86 hect. 26 ares complantés de cépages de choix et répartis sur les communes de Cantenac et de Margaux. Au vignoble de Palmer est joint celui de Boston, qui en est éloigné d'environ 4 kilomètres. C'est encore une création du général Palmer. A la suite des ravages de l'oïdium, ce vignoble fut complètement détruit. Depuis 1858 il a été entièrement rétabli avec un choix de cépages qui lui assure les meilleurs produits; il compte aujourd'hui 30 hect. 16 ares de vignes en un seul tenant, et en parfait état, dont la production augmente tous les ans. Palmer et Boston réunis produisent une moyenne de 170 tonn., qui sera dépassée; leur vin, un des meilleurs de leur classe, a souvent rivalisé avec celui des 2es crûs.

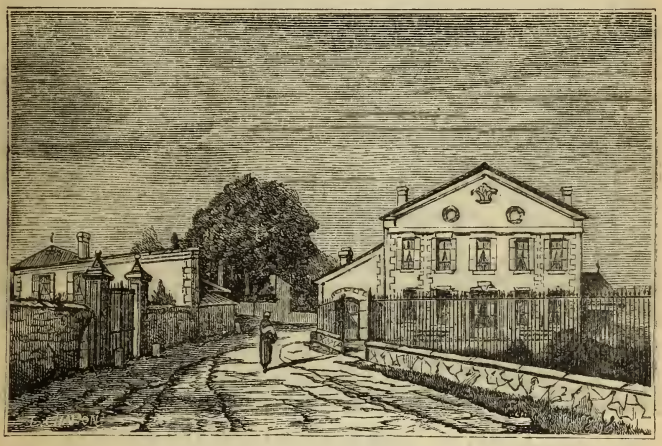
Ce domaine possède dans Margaux, Cantenac et Soussans, 25 hect. de prés, 14 de terre lab. et vinières, et, dans Avensan, 29 hect. de bois.

4es CRUS CLASSÉS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Le Prieuré (Rulh et Rousseau)	35	*Château-Poujet*[1] (MM. de Chavaille)	30

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Martinens (Comte Saulter de Beauregard)	90	*Chât.-d'Angludet-Cantenac*[2] (Paul Promis)	45



CHATEAU-POUJET

(4e CRU CLASSÉ)

MM. de Chavaille, propriétaires.

1. A Jean-Faure, commune de Cantenac, est le cru de Chavaille ou Poujet ; ici, nous ne trouvons qu'une habitation modeste, sans tourelles et sans pavillon, mais les produits rivalisent avec les meilleurs 4es et bien des 3es crus. Il y avait autrefois un couvent de Bénédictins qui se livraient avec succès à la culture de la vigne et qui surent donner à leurs récoltes une réputation qui fit rechercher leurs vins dans les contrées les plus lointaines. On voyait, dit-on, dans ce cru, avant la Révolution, certaines parties de vignes dont la plantation remontait à plusieurs siècles. Les moines de Cantenac, comme ceux de Clos-Vougeot, savaient que plus une vigne est vieille, meilleurs sont les produits, et que le frêle et cher arbuste ressemble, sous ce rapport, à l'homme qui devient plus savant, plus sage en vieillissant. Les de Chavaille ont toujours religieusement conservé ces traditions.

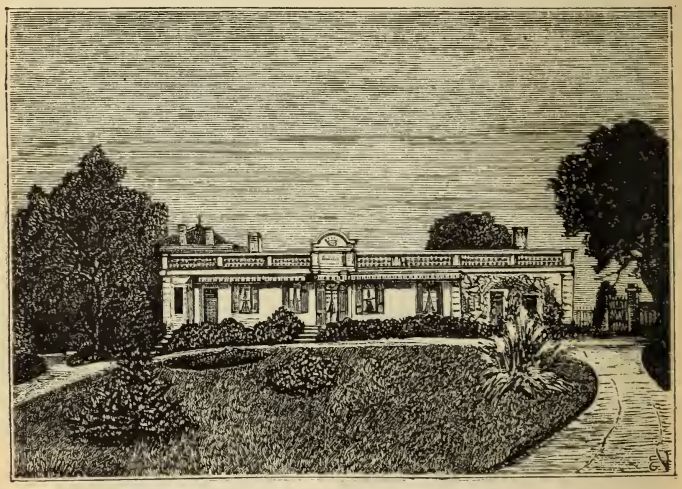
C'est par erreur que d'Armailhacq prétend dans sa 3e édition que Château-Kirwan s'est augmenté des vignes du Poujet.

Le cru du Poujet se compose de 15 hect. environ.

2. Le domaine d'Angludet (voir p. 144) formait autrefois une importante propriété appartenant à M. Legras. Son cru fort distingué était classé 4e. En 1771, au décès de M. Legras, le domaine fut partagé entre ses quatre fils, et deux de ces lots sont aujourd'hui la propriété de M. Paul Promis ; ils comprennent 60 hect., dont 22 hect. consacrés à la vigne donnent actuellement 45 tonn. Par suite de nombreuses améliorations introduites par M. Paul Promis dans ce vignoble, sa production atteindra

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*).

	Tonneaux vin r.
Chât.-d'Angludet-Cantenac[1] (J. Jadonin)	70
Pontac-Lynch (Gaston Laffon)	25
La-Tour-Massac (P. Darquier)	20
Ch.-Vincent (Ve Jadouin)	25
Château-Montbrun[2] (J. Jadouin)	12



CHATEAU-D'ANGLUDET-CANTENAC-PROMIS
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Paul Promis, propriétaire.

d'ici peu 60 tonn. Il est complanté en cabernet-sauvignon, cabernet franc et surtout carmenère : il confronte avec les vignobles de Giscours, Kirwan, Desmirail, Cantenac-Brown.

Si ce cru a perdu son rang de 4e par suite de l'abandon où l'avaient laissé longtemps ses anciens propriétaires, il est aujourd'hui recherché à l'égal des meilleurs crus bourgeois supérieurs de Médoc et tend à reconquérir son ancien rang, grâce aux soins de M. Paul Promis, petit-fils de l'ancien propriétaire du Château-Giscours, M. Marc Promis.

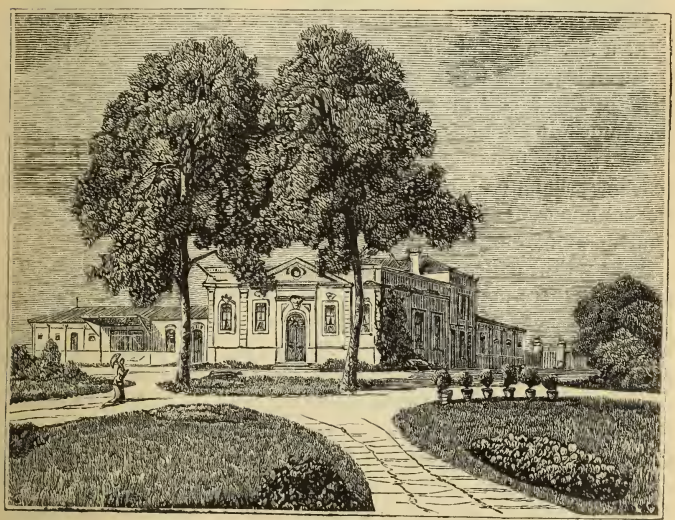
1. Ce cru, classé autrefois 4e, est un des crus bourgeois supérieurs, les plus recherchés du Médoc. Ses vins sont surtout appréciés en Angleterre, où ils sont fort connus par leur finesse, leur bouquet et leur belle couleur, ainsi que leur parfait développement en bouteilles. Ils ont souvent été préférés à des 3es crus, ce qui peut s'expliquer par la belle situation du vignoble, qui est d'ailleurs complètement entouré de 2es et 3es crus. Les cépages dominants sont le petit-verdot, et principalement la carmenère. La production actuelle est de 70 à 80 tonneaux ; elle arrivera dans deux ou trois ans à une moyenne de 100 tonneaux.

2. La propriété du Château-Montbrun faisait autrefois partie du domaine de Château-Palmer et, après sa séparation, a longtemps étampé *Monibrun-Palmer*.

Les vignes, situées sur les meilleures croupes du vignoble de Cantenac, produisent des vins fins, séveux, corsés et colorés, ayant une tenue remarquable.

La production moyenne de ce cru est de 12 à 15 tonneaux. Elle arrivera, sous peu d'années, à 26 tonn., par suite des plantations faites par son propriétaire, M. Jules Jadouin.

CHATEAU-D'ANGLUDET-CANTENAC
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Jules Jadouin, propriétaire.



CHATEAU-MONTBRUN
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Jules Jadouin, propriétaire.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
A Jean-Faure (Gondat frères et sœurs). .	30
Id. (Gondat Marian) . .	15
Id. (Eyquem)	12
Id. *Cru Capit Marian* (Chassaigne) . . .	12
Au bourg (Chartrons)	12
Id. (Guérin aîné) . . .	10
Id. (Guérin jeune) . .	10
A Issan (Marie dit Mariot) .	8
Id. (Gondat Blaize). . .	10
Id. (Eyquem)	5
Id. (Mme Réau)	10
Id. (Périé)	7
A Issan (Jules Renaud). . .	6
Id. (Lalande)	4
Id. (Chaussat).	4
A Benqueyre (Gourdon). . .	8
Id. (Fourton)	5
A Matheu (Mazeau)	5
Id. (Bernard)	5
Id. (Lacanau)	5
Aux Eycarts (Etne Moreau) .	8
Id. (Gondat).	4
A Lagunegrand (Martin Jor).	5
Id. (Martin Jean). . . .	3
A Palu (Gondat Blaise). . .	12
A Palu, cru Bacquey (Roy).	8

Une vingtaine de petits propriétaires font en graves de 1 à 4 tonn.

EN PALUS

A Port-Aubin (Ve de Marolles) (chais au bourg). . . .	160
A Brouzac (Paul Clermont).	60
Au Moulin d'Issan (G. Roy).	150
Brane-Cantenac-palu (Berger et G. Roy).	30
Cru Lamartine (Armand Lalande)	50
Cru Pontac-Lynch (G. Laffon) .	20
C. Gondat-Marian (Chassaigne)	10
Id. (Lacaussade) .	15
Ch.-Vincent (Veuve Jadouin) .	8

MARGAUX. — 1,661 h. — 843 hect. — 28 k. au N.-O. de Bx; 10 k. à l'E. de Castelnau. — **B. :** au N., par Soussans; à l'E., par la Gironde; au S., par Cantenac; à l'O., par Avensan. — St. du **Ch. de fer** à 800 m. au S.-O. du bourg. — **Port** desservant les communes de Cantenac et de Margaux, connu sous le nom de *port de Margaux,* mais nommé officiellement *port Aguado,* par suite des concessions de terrains, aboutissant au port, qui ont été faites par cet honorable propriétaire. L'ancienne île Vincent et l'île de la Tour-de-Mons font partie de Margaux. ✉ et ☎.

Sol : à l'E., palus très fertiles, et, dans le reste de la commune, gravier et terre noirâtre sablonneuse, mêlée à un grand nombre de cailloux, formant une couche d'épaisseur très inégale. — **Sous-sol** varié : à l'E., alluvions; au N., argile; au N.-O., marne; dans le reste de la commune, tantôt graves, tantôt alios ferrugineux.

Vin rouge : sa réputation est universelle. Dans les années réussies, il est sans contredit le premier vin du monde. Pourvu d'une belle couleur, de beaucoup de finesse et d'un bouquet suave, il est généreux sans être capiteux, ranime l'estomac en respectant la tête et laisse l'haleine pure et la bouche fraîche. Les vins de Margaux jouissent, en Angleterre, d'une préférence très prononcée. Les crus bourgeois supérieurs très estimés vendent, en primeur, de 800 à 1,500 fr., selon les années.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1er CRU CLASSÉ

		Tonneaux vin r.
Ch.-Margaux[1] (Pillet-Will)	1er vin	150
	2e vin	30

2es CRUS CLASSÉS

Rauzan-Ségla (Durand-Dassier)	60
Rauzan-Gassies[2] (Les héritiers Rhoné)	45

CHATEAU-MARGAUX
(1er CRU CLASSÉ)
M. Pillet-Will, propriétaire.

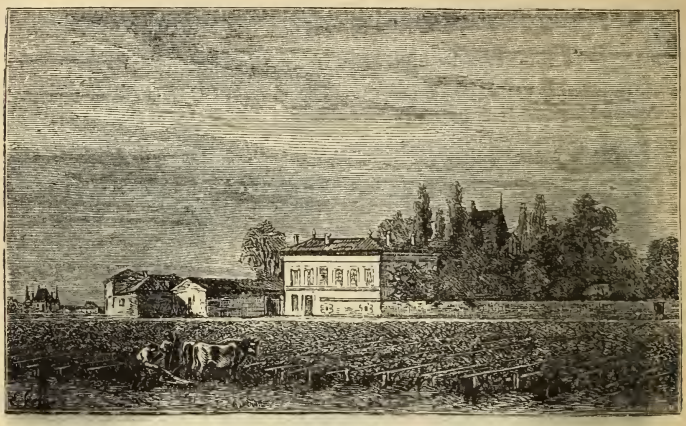
1. Le Château-Margaux a une très ancienne origine et une vieille renommée. Au quinzième siècle, il était connu sous le nom de Lamothe. C'était alors un château fortifié; il appartenait à cette époque au seigneur de Montferrand, et plus tard au seigneur de Durfort. En 1750, M. de Fumel, qui en était possesseur, y fit des plantations importantes de cépages fins, qui ont contribué à le mettre au premier rang des crus de Médoc. Il fut acheté en 1802 par le marquis de Lacolonilla, qui fit raser le vieux château et construire le riche palais que nous voyons aujourd'hui. En 1836, M. le vicomte O. Aguado, marquis de Las Marimas, en devint acquéreur; son fils l'a vendu en 1879 à M. Pillet-Will.

Le vignoble du Château-Margaux comprend 80 hect., complantés des meilleurs cépages et cultivés avec un soin tout particulier. Inutile de faire l'éloge de ses vins, dont la réputation bien méritée est universelle.

2. Le domaine de Rauzan-Gassies (voir p. 148), jadis réuni à celui de Rauzan-Ségla, a une ancienne origine. Les *Variétés bordelaises* disent qu'en 1530 Gaillard de Tardes, écuyer, était seigneur de la maison noble de *Gassies*, et qu'en 1615 elle appartenait à Bernard de Faverolles, écuyer, habitant la paroisse de Margaux. Au siècle dernier, elle devint la propriété de M. de Rauzan, conseiller au Parlement, qui fit connaître à la cour de France et à Londres les vins de Gassies, et laissa son nom à ce célèbre cru. Après avoir appartenu successivement à M. Chevalier de Puyboreau, à Mme Cha-

2es CRUS CLASSÉS *(suite)*. Tonneaux vin r.

Durfort-Vivens[1] (de La Mare et F. Beaucourt) 60
Lascombes[2] (G. Chaix-d'Est-Ange) 35



CHATEAU-RAUZAN-GASSIES
(2e CRU CLASSÉ)
Les héritiers Rhoné, propriétaires.

brier et à M. Viguerie. Rauzan-Gassies fut acquis en 1866 par M. Rhoné-Péreire. Depuis 1885, ce vignoble appartient aux héritiers Rhoné.

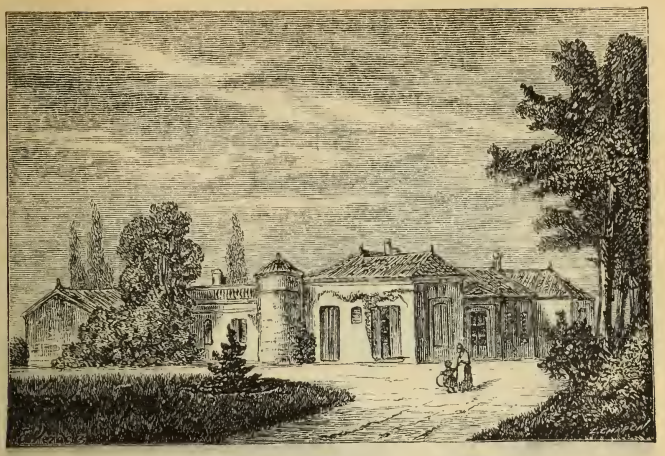
Le vignoble de Rauzan-Gassies, par suite des additions récemment faites, comprend 27 hectares 33 ares de vignes, qui, grâce à leur heureuse situation, aux soins les plus minutieux et aux travaux intelligents que M. Rhoné-Péreire a y fait faire, produisent un vin classé au rang des meilleurs seconds crus, qui se recommande par une exquise finesse, les cépages de qualité inférieure ayant été éliminés de ce noble cru.

1. Ce château célèbre, dont nous donnons ci-contre le dessin, a dû primitivement appartenir à la famille de Durfort de Duras. En 1824, M. Vivens, en étant devenu propriétaire, ajouta son nom à celui de Durfort. Bientôt après, sa nièce se maria avec le comte de Puységur, qui, en 1866, vendit ce domaine à MM. G. Richier et E. de La Mare. Aujourd'hui la part de M. Richier appartient à M. F. Beaucourt. Ce domaine comprend environ 30 hect. de vignes, situées sur les belles croupes graveleuses de Margaux et de Cantenac, produisant 40 à 55 tonn. Ses vins jouissent d'une grande délicatesse et du bouquet suave des grands vins de Margaux : ils se distinguent par une belle couleur et une longue durée. Toutes les vignes sont tenues au fil de fer et les cépages fins entrent seuls dans ce beau vignoble.

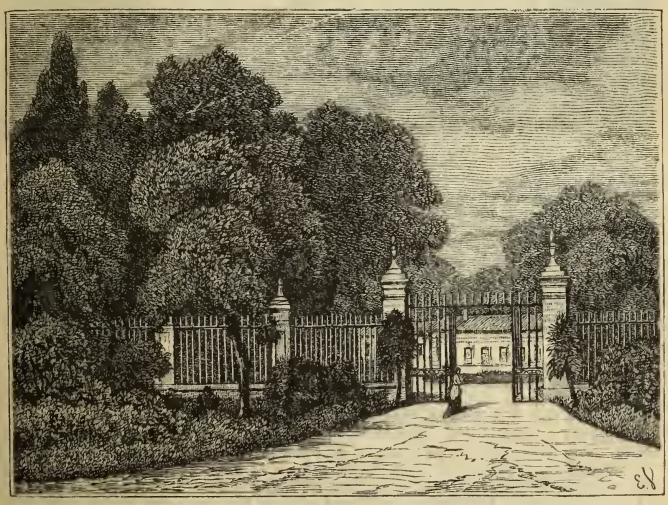
2. Le vignoble de Lascombes était autrefois réuni au cru de Durfort. Son plus ancien propriétaire fut le chevalier de Lascombes, dont les héritiers vendirent ce cru à M. L.-A. Hue ; puis il a passé entre les mains de son gendre, M. Petit, qui l'a vendu à M. Chaix-d'Est-Ange, ancien sénateur, au fils duquel il appartient aujourd'hui. Les différents propriétaires de Lascombes ayant toujours porté le plus grand soin au perfectionnement du vignoble, situé dans un des meilleurs quartiers de Margaux, son vin jouit d'une grande réputation de finesse et de distinction, et nous sommes sûrs que dans les mains du propriétaire actuel, sa renommée ne pourra que grandir encore.

Dans le n° du 4 avril 1838 du journal *Le Producteur*, nous lisons ces lignes constatant son ancienne réputation : « Ce domaine (Lascombes) possède de vieilles vignes et de très bons cépages sur un terrain précieux. Ses vins sont réputés de qualité si supérieure qu'ils peuvent rivaliser le Château-Margaux. »

Terminons en disant que Lascombes contient sept prix-faits et demi de vigne et



DOMAINE DURFORT-VIVENS
(2e CRU CLASSÉ)
MM. E. de La Mare et F. Beaucourt.



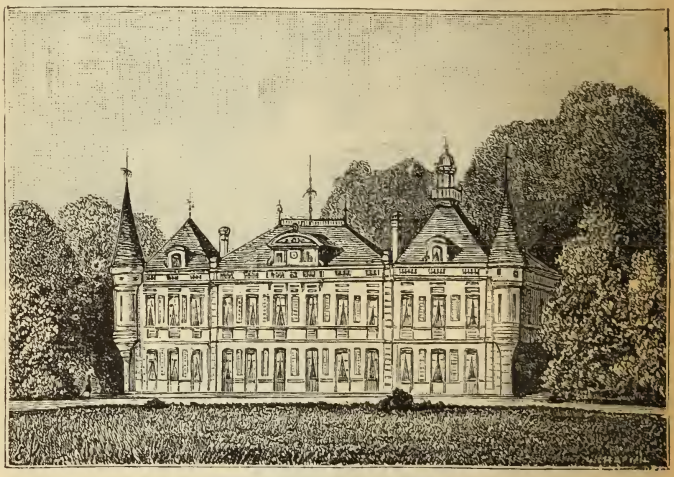
CHATEAU-LASCOMBES
(2e CRU CLASSÉ)
M. G. Chaix-d'Est-Ange, propriétaire.

3es CRUS CLASSÉS

	Tonneaux vin r.
Malescot-St-Exupéry (Bernos, de Boissac, Ch. Couve et Déroulède)	150
Ferrière (Ferrière)	15
Château-Desmirail[1] (Mme Ve Sipière)	50
Marquis d'Alesme-Becker (Sznajderski)	12

4e CRU CLASSÉ

Marquis-de-Therme[2] (F. Eschenauer)	70

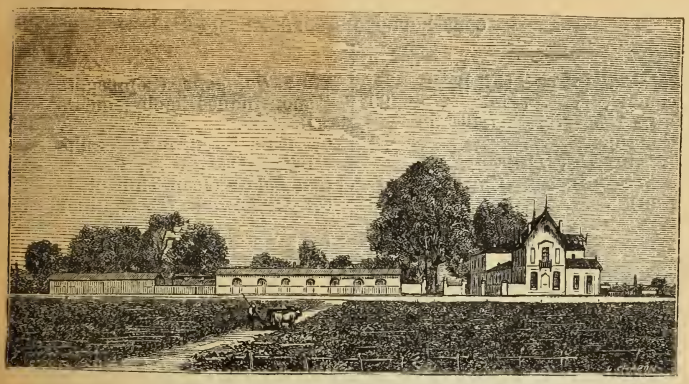


CHATEAU-DESMIRAIL
(3e CRU CLASSÉ)
Mme veuve Sipière, propriétaire.

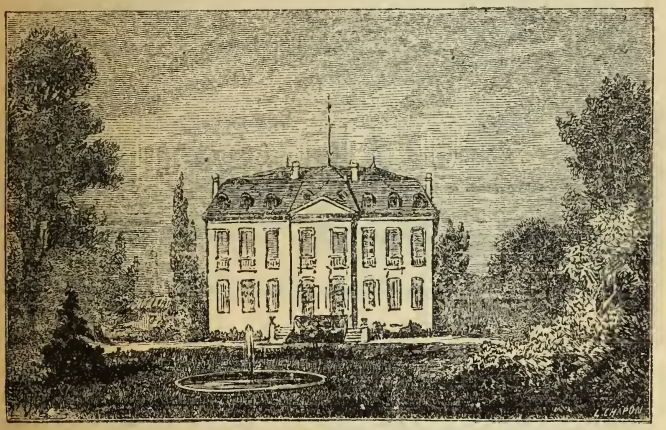
produit une moyenne de 30 à 35 tonneaux. Il a été réalisé depuis peu sur ce vignoble un heureux progrès, qui consiste dans le remplacement des carrassonnes en bois par des petites barres de fer, installation qui ne coûte pas plus cher que celle que l'on fait d'ordinaire, et qui, n'ayant pas besoin d'être remplacée presque chaque année comme cela arrive avec la carrassonne, offre une double économie d'achat et de main-d'œuvre.

1. Par le mariage de demoiselle Rauzan de Ribail avec un Desmirail, une partie du domaine de Rauzan fut détachée à titre de dot et prit le nom du nouvel époux. Après avoir reçu la société d'élite qui entourait sans cesse le premier président Desmirail et son fils, ancien procureur général sous la Restauration, le château Desmirail est devenu la propriété de M. Sipière, qui a fait remanier ce château dans le style Louis XIII, d'après les plans de M. Ferrand, a fait creuser un puits artésien et n'a cessé d'apporter les soins les plus assidus à ce beau vignoble situé sur les plus belles croupes de Margaux et de Cantenac. L'exclusion absolue des cépages inférieurs et la plus rationnelle proportion des divers cépages fins font que ce cru joint à une grande distinction beaucoup de fermeté et de tenue. Sa contenance est d'environ 35 hectares. Les soins parfaits apportés à ce vignoble lui ont valu une médaille d'or de la Société d'Agriculture.

2. Le Château-Marquis-de-Therme est classé parmi les 4es grands crus. Son vignoble situé sur les plus belles croupes de Margaux et de Cantenac est attenant



CHATEAU-MARQUIS-DE-THERME
(4e CRU CLASSÉ)
M. F. Eschenauer, propriétaire.



CHATEAU-LABÉGORCE
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. F. Beaucourt, propriétaire.
(Voir page 152, note 1.)

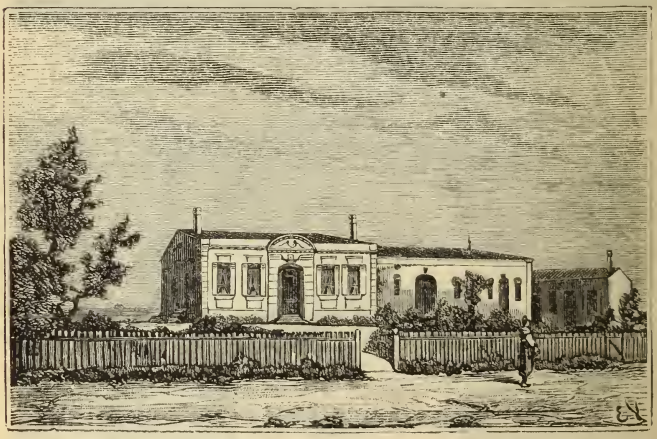
aux meilleurs crus de ces communes. Il est complanté en cabernet-sauvignon, cabernet blanc et petit verdot ; il produit de 50 à 75 tonn. Son propriétaire, M. F. Eschenauer, apporte les plus grands soins à la culture et à la vinification. Son vin se distingue par une grande sève, une grande finesse, de la souplesse et du corps. C'est un des vins les plus recherchés tant en Allemagne qu'en Hollande, en Belgique, en Angleterre et aux Etats-Unis.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.
Chât.-Labégorce [1] (F. Beaucourt)	90
Chât.-Abbé-Gorsse (Mlle de Gorsse)	35
Château-Abel-Laurent (ancien Séguineau) (Ch. Laurent)	30
Chât.-Doumens (Compagnie anonyme des Etablissements Duval)	50
Château-Lagurgue (Camille Lanoire)	30
Cru Belair (Jean Thibaut)	30
Ch.-Lamouroux (E. Molliné)	30

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS SUPÉRIEURS

Au bourg (Dufour)	15
Id. (Marie Delas)	10
Id. (Mariot Marie)	8
Id. (Rafaillac)	10
Au bourg (Feuillerat) [cru *Marian*[2] indiqué sous le nom de *Rambaud* dans notre 3e édon]	20
Au bourg (Leya)	12



CRU MARIAN
(CRU ARTISAN SUPÉRIEUR)
M. Feuillerat, propriétaire.

1. Des titres datés de 1332 établissent que cette terre appartenait alors à la maison noble de Labégorce. Puis elle fut possédée par Louis Gourdon de Genouillhac, baron de Bessan, en 1611 ; par Gaillard Millon, en 1641 ; par M. de Beaucorps, en 1683 ; par les de Mons, prenant le titre de seigneur de Labégorce, en 1728 ; par M. Weltener, en 1793. Depuis cette époque, le cru de Labégorce a été possédé successivement par MM. Pierre Capelle, Vastapani et Marcelin Clauzel.

Le 31 août 1865, le Château-Labégorce et les 68 hectares qui l'entourent sont devenus la propriété de M. Fortuné Beaucourt. Des travaux considérables, entrepris par le nouveau propriétaire et achevés aujourd'hui, ont relevé l'importance du domaine, qui fournit de 80 à 90 tonn. d'un vin distingué par son goût exquis, sa belle couleur, son extrême finesse et son bouquet suave.

2. Le cru de Marian, dont nous n'avons pas à rappeler ici la bonne réputation, est situé au centre de Margaux quartier de Labèque. Il comprend environ 10 hect. Ce vignoble qui appartenait à M. Gachet, est aujourd'hui la propriété de M. Alexandre Feuillerat, gendre de M. Rambaud dont le nom figure sur notre 3e édition.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS SUPÉRIEURS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Au bourg (Micau Xavier) . . .	6
Cru La Fontanelle (J. Jadouin)	15
Château-Labèque (Anselme Gondat-Campet)	15
Au bourg (Gondat-Eyquem). .	8
Id. (Eyquem, charpentier).	8
Id. (Mellet)	15
Id. (Félix Braquessac) .	10
Id. (Micau et Bernard Tournier)	8
Id. (Etienne Tournier) .	8
Id. (Micau jeune). . . .	4
Au bourg (Teychonneau) . . .	5
Id. (Grenier, forgeron) .	4
Id. (Monpontet aîné) . .	4
Id. (Monpontet jeune) .	4
Id. *cru Charmant* (B. Constantin) . . .	3
A la Croix (Constantin dit Bertranot).	6
Cru Corneillan (Faustin Arnaud)	12
A la gare, cru de Corneillan (Blanchard)	8
A Castelneou (Vve Raymond).	4

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 3 tonn.

EN PALUS

Ile-Margaux (P. Jadouin aîné).	125
Ch.-Vincent (Mmes Gourdon et Pujos).	250
Cru La Mariotte (Fr. Eschenauer)	50
Cru Balardin (de La Mare et F. Beaucourt)	50
Ch.-Arnaud-Blanc (Bernos, de Boissac, Couve et Déroulède)	200
En palus (Vve Sipière). . . .	20
Id. (Cam. Lanoire) . .	7

AVENSAN. — 1,340 h. — 5,224 hect. — 3 k. à l'E. de Castelnau; 29 k. au N. de Bx. — **B. :** au N., par Moulis et Soussans; à l'E., par Soussans et Cantenac; au S., par Arsac, Saint-Aubin et Salaunes; à l'O., par Castelnau. — **Ch. de fer,** st. de Margaux et halte de Soussans. ✉ et ☎ : Castelnau.

Sol offrant : au N., des terres fortes argilo-calcaires; à l'E., des graves; au S. et à l'O., des sables argileux ou graveleux. — **Sous-sol** varié : au N., de la pierre ou de la marne; à l'E., de la grave; au S., de la pierre, de l'argile ou du sable; à l'extrémité O., du sable argileux ou de la grave.

Vins rouges se rapprochant, par la finesse et le bouquet, de ceux de Margaux, mais plus corsés que ses derniers; ils sont recherchés pour l'Allemagne; prix de primeur, 800 à 1,500 fr. dans les crus bourgeois; de 600 à 900 fr. dans les crus artisans.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.
Domaine-de-Villegeorge[1] (Marcelin Clauzel)	20

1. Le domaine de Villegeorge comprend environ 63 hect.; son vignoble, assis sur les communes d'Avensan et de Soussans, a une étendue de 15 hect. Il est parfaitement situé et complanté, pour les 3/4 en cabernet-sauvignon et pour 1/4 en divers cépages fins; ses vins sont des plus recherchés de la contrée. Ce vignoble, récem

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite)*.

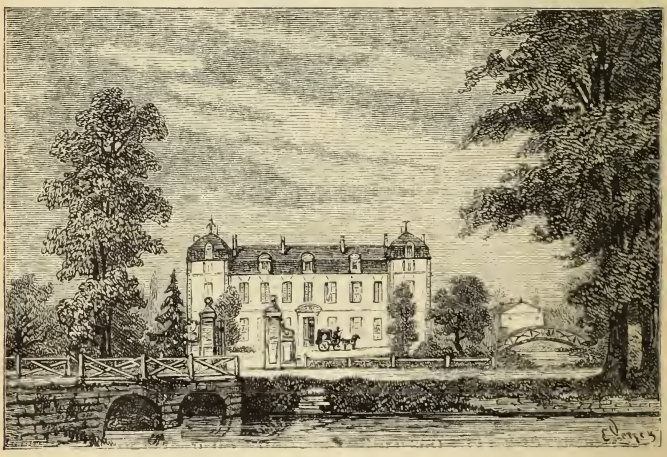
	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Citran[1] (héritiers Clauzel)	300	*Ch-Meyre* (M. Rabot). . . .	25

CRUS BOURGEOIS

Ch.-Donissan (Cte de Pontac)	25	*A Bonneau* (Ve Lermet). . .	30
Ch.-d'Avensan (F. Fouquier)	30	*Ch.-Labarthe* (V. Tétard). .	15

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Le Haut (Galan).	20	*Au bourg* (Veyries aîné) . .	10
A Bel-Air (Dubos).	8	Id. (B. Joannès). . .	8
Id. (Douat).	5	*A Ditey* (Veyries jeune). . .	10
Au bourg (Métria).	10	*Au Pont* (Robin aîné). . . .	8



CHATEAU-CITRAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

Héritiers Clauzel, propriétaires.

ment acheté par M. Marcelin Clauzel, est l'objet de nombreuses améliorations qui porteront la moyenne de sa production à plus de 20 tonn.

La récolte de 1874 a été vendue 1,500 fr. quelques mois après les vendanges, et celle de 1875, 1,550 fr. dans les mêmes conditions. Celle de 1881, 1,950 fr. et celle de 1884, 1,700 fr., prix accordés à la même époque aux meilleurs 5es crus.

1. Le Château-Citran commande un domaine d'environ 600 hect., divisés comme suit : ancien vignoble, 120; prés, 100; terres labourables, 50; bois de chêne, taillis ou garennes et acacias, 200; bois de pins, 100.

Le vignoble, divisé en deux grands enclos, est complanté pour 3/4 en cabernet-sauvignon et pour 1/4 en merlot. L'enclos le plus étendu est composé de graves pures, de même nature que les terrains de Margaux; l'autre est argilo-calcaire, de même nature que ceux de Moulis. Ces deux enclos sont presque entièrement sur un terrain élevé. Les récoltes ont donné jusqu'à 400 tonn. de premier vin; mais 300 tonn. peuvent être pris comme moyenne.

On trouve sur ce domaine 40 vaches laitières bordelaises; 45 vaches et bœufs de travail, race bazadaise; 20 chevaux, juments ou poulains; 200 brebis mérinos métis.

CRUS ARTISANS ET PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Au Pont (Bernard Robin). .	8	*A Malet* (Braquessac). . . .	10
Id. (Dubos aîné). . . .	5	Id. (F. Douat).	5
Id. (Guil. Veyries). . .	5	*A Peyhaut* (Ribérol). . . .	10
Id. (L. Braquessac). . .	8	*A la Tuilerie* (J. Darquier). .	10
Id. (Drillot Métayet). .	5	*A Lagrave* (Constantin). . .	6
Id. (Meyre)	5	Id. (L. Braquessac).	8
A Barreau (Braquessac). . .	12	*A Pelin* (F. Braquessac). . .	8
A Primat (Poujeaux). . . .	6	*A Villeranque* (G. Braquessac)	10
A Romefort (Branas). . . .	10	Id. (Berlan) . . .	6
Id. (Damas). . . .	10	Id. (Bosc). . . .	6

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

CASTELNAU. — 1,785 h. — 2,387 hect. — 28 k. au N.-O. de Bx. — **B. :** au N., par Moulis ; à l'E., par Avensan ; au S., par Avensan et Sainte-Hélène ; à l'O., par Sainte-Hélène et Moulis. — **Chemin de fer** du Médoc, st. de Castelnau. ✉ et ✝.

Sol : au N. et à l'E., terrain argilo-calcaire ou argilo-graveleux, consacré à la vigne et aux prairies ; au S. et à l'O., terrain sablonneux ou sablo-graveleux, gén. consacré aux bois et aux céréales. — **Sous-sol :** à l'E., marne, pierre, argile ; au N. et à l'O., graves ; au S., alios et sable.

Vins, produits par 7/8 merlot et cabernet, 1/8 malbec, corsés et parfumés, ayant beaucoup gagné, depuis quelques années, par l'amélioration des cépages ; prix de primeur, 600 à 1,200 fr. pour les crus bourgeois, de 550 à 850 pour les crus artisans. La plupart des propriétaires énumérés ci-après ont une grande partie de leurs vignes dans Moulis, Listrac et Avensan, et leurs chais dans Castelnau.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Cujac[1] (Gontier-Lalande)	50	*A Marcou* (E. Molliné). . . .	15
Le Grand-Lambert (Chivret).	40	*A Galan* (Galan).	30
Chalet Grange de Héby (Vte du Pavillon).	40	*Au bourg* (Drillon).	20
A Hugon (Hugon fils). . . .	18	Id. (Daurat)	15
A Videau (Ernest Videau). .	18	*Dne de la Providence* (Ville de Bordeaux).	2

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au bourg (Antoune).	15	*Au bourg* (Trigaut)	10
Id. (Verrière).	8	Id. (Martin).	10
Id. (Gachet).	12	Id. (Verrière aîné). . .	10

1. Ce cru est assis sur les communes de Castelnau et de Moulis. (Voir cette dernière commune page 160).

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

		Tonneaux vin r.			Tonneaux vin r.
Au bourg	(Ve Malescot)	10	*Au bourg*	(Verrière)	8
Id.	(Poitou père)	10	Id.	(Rivière)	6
Id.	(Lagarde)	8	Id.	(Simon Martin)	15
Id.	(Delhomme)	8	Id.	(Meunier)	6
Id.	(Martin Raymond)	8	Id.	(Moreau)	6
Id.	(Lagarde oncle)	8	Id.	(Roux, menuisier)	6
Id.	(Arn. Moreau)	8	*A Jautard*	(Baudoux)	12
Id.	(Chivret)	8	Id.	(Taudinet)	10

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

SOUSSANS. — 1,197 h. — 1,558 hect. — 8 k. à l'E.-N.-E. de Castelnau; 30 k. au N.-N.-O. de Bx. — **B.** : au N., par Arcins; à l'E., par la Gironde; au S., par Margaux et Cantenac; à l'O., par Avensan. — **Ch. de fer** (st.). ✉ et ☞ : Margaux.

Sol : vers l'O., sable graveleux assez fertile; près de Marsac, graves plus fortes, et à l'E., palus consacrés aux prairies, et terres marécageuses sur les bords des jalles. — **Sous-sol** : alios ou graves vers l'O., argile vers l'E., et banc de marne d'un kilomètre de longueur vers le S.-E.; pierres-moellons vers le clos de Queyron.

Vins de graves fins, bouquetés, très agréables, promptement buvables; prix de primeur, de 800 à 1,500 fr., dans les crus bourgeois, selon les années, et de 600 à 900 fr., dans les crus artisans.

Vins de palus corsés et colorés, prix de primeur, de 550 à 850 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

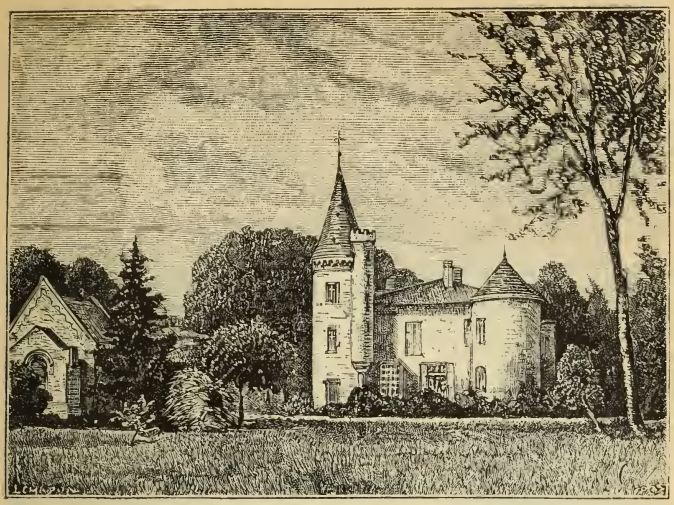
	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Château-Belair (de Pomereu d'Aligre)	50	*Ch.-Pareil*[2] (Hers Francis de Luze)	80
Château-la-Tour-de-Mons[1] (Bon de Vassal)	100	*Haut-Tayac et Siamois* (A.-H. Holagray)	60

1. Le Château-la-Tour-de-Mons, qui remonte au XVe siècle, a subi de grandes réparations vers 1615, époque à laquelle il passa dans la famille de Mons par le mariage de Pierre de Mons avec demoiselle Anne de Bordes, fille unique du baron de Soussans. En 1740, Catherine de Mons apporta en dot ce château à J.-B. de Secondat de Montesquieu. En 1805, Charles-Louis de Secondat le rétrocéda à son cousin Jean-Luc, marquis de Mons-des-Dunes. Sa petite-fille, Madame de Gaslebois, née de Lagcard, en était propriétaire il y a quelques années; elle l'a laissé à son cousin, M. le baron H. de Vassal, le propriétaire actuel.

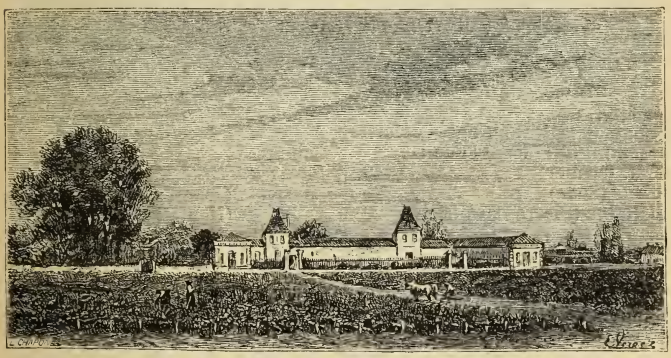
Ce château commande un domaine de 200 hect., dont 30 hect., consacrés à la vigne, sont situés sur des croupes graveleuses, complantées de cépages fins qui produisent un des meilleurs vins de la commune, très apprécié en Allemagne.

Ce domaine comprend de vastes prairies qui nourrissent un troupeau de vaches laitières bordelaises. Ce troupeau a obtenu en 1884 le prix Godard accordé à la vacherie la mieux organisée du département.

2. Le Château-Pareil commande un vaste domaine, assis sur les communes de Soussans, Arcins, Avensan et Moulis, et divisé comme suit : vignes, 40 hect.; bois, 48 hect. 1/2; prés et terr. lab., 18 hect.; marais, 8 hect. 1/2; maisons et dépendances, 1 hect. La propriété, telle qu'elle existe actuellement, atteindra une production de



CHATEAU - LA - TOUR - DE - MONS
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. le baron de Vassal, propriétaire.



CHATEAU-PAVEIL
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
Héritiers Francis de Luze, propriétaires.

80 tonn., année moyenne, lorsque les nouvelles plantations seront en plein rapport. Les cépages communs qui existaient autrefois ont été soigneusement enlevés par les propriétaires actuels, qui n'y ont laissé que des cépages fins, parmi lesquels les cabernets-sauvignons ont la plus large part ; aussi les vins de ce cru, depuis longtemps réputés, sont-ils de plus en plus recherchés.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Château-du-Grand-Soussans (Ch. Laurent)	15
La Bégorce (Emile Zédé)	30
Château-Haut-Breton-Larigaudière (E. Landau fils)	80
Séguineau-Deyries (Droz)	12
Saint-Pé (Artigues)	12
Richet (Paul Fauché)	10
A Marsac (Vernhe)	12
A Toujague (Bonnet)	25
Au bourg (Rafaillac). Chai à Margaux	10

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Virefougasse	(Blanchard)	5
Id.	(Aug. Gondat)	12
Id.	(Bernin Douat)	5
Id.	(Lagunegrand)	5
Id.	(Chéri Gondat)	6
Id.	(Cariben)	5
A Marsac	(Arnaud Douat)	20
Id.	(Elysée Douat)	15
Id.	(Micau)	15
Id.	(Saintout)	10
Id.	(Roullet)	8
Id.	(Lavendier)	5
Id.	(Bacquey)	5
Id.	(Héraut)	5
Au bourg	(Bichon jeune)	10
Id.	(Bichon aîné)	15
A Maucaillou	(Vidal)	30
Au bourg	(Landèche)	12
Id.	(Maurin fils)	10
A Maucaillou	(Bayle)	15
Id.	(Jean Petit)	12
A Tayac	(Laporte)	12
Id.	(Laroza)	5
Id.	(Gombaud)	5
Id.	(Brunet, charron)	5
Id.	(Videau Carasset)	5
A Cénot	(Saintout)	12
A Bessan	(Hrs Bachelot)	8
Id.	(Grandy)	5
Id.	(Fauché)	8
Au Grand-Soussans	(Simon)	8
A Bouriche	(Bachelot Chéri)	5

EN PALUS SECS

	Tonneaux vin r.
Clos Grand-Meyre[1] (Albert Lanoire)	100

EN PALUS

	Tonneaux vin r.
Ile-Soussans (Hostein Faton)	100
Au Communal (Jeanty Feuillerat, fermier)	40
Ile-Zédé (Zédé)	25
A la Reine (Pierre Darquier)	20
A la Grande-Solle (Tournier aîné)	15
Palus du Ch. de Soussans. (Jeanty Feuillerat)	50
Id. (Henri Feuillerat)	50

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonn.

ARCINS. — 403 h. — 677 hect. — 33 k. au N. de Bx; 10 k. au N.-E. de Castelnau. — **B. :** au N., par Lamarque; à l'E., par le fleuve; au S., par Soussans; à l'O., par Moulis. — **Ch. de fer,** st. de Moulis, et halte de Soussans. ✉ et ☞ : Lamarque.

Sol gén. graveleux et légèrement ondulé, offrant, au S., quelques marais assainis, et, à l'E., de fertiles palus. — Le **sous-sol** des parties graveleuses présente l'alios ou la grave.

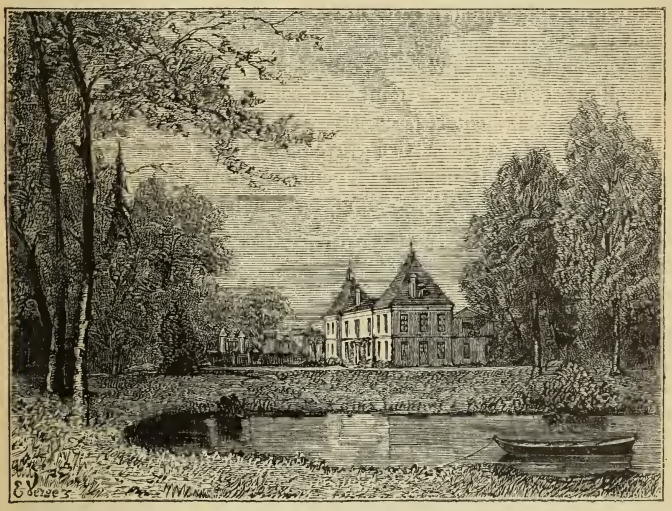
1. Ce vignoble fut détaché en 1847 de la propriété Desmirail, à Margaux. Il est parfaitement cultivé et produit des vins délicats, d'un bouquet fort agréable.

Vins rouges analogues à ceux de Soussans, fins et bouquetés ; prix de primeur, 750 à 1,400 fr. dans les 1ers crus de la commune.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Château-d'Arcins[1] (Marquise de Clermont-Mont-Saint-Jean)	200
A Tramont (famille Baron)	20
Château-Barreyre (du Périer de Larsan)	50
A Arnauld (Albert Lafargue)	40
A l'Hospital, palus (F. Clauzel)	50



CHATEAU-D'ARCINS
(CRU BOURGEOIS)
Mme la marquise de Clermont-Mont-Saint-Jean, propriétaire.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au bourg	(Robert-Renouil)	60
Id.	(Labuchelle aîné)	25
Id.	(Renaud, adjoint)	30
Id.	(Mathieu Pinet)	8
Id.	(Hérit. Pinet Gabriel)	6
Id.	(Jean Raymond)	5
Id.	(Hugon)	5
Au bourg	(Jacques Bosc)	8
Id.	(Etienne Bosc)	8
Id.	(Bosc aîné)	5
Id.	(Bosc jeune)	5
Id.	(Papot)	5
Id.	(Hipolte Labuchelle)	5
A Pille	(Jean Raymond)	20

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

1. Le Château-d'Arcins commande un vaste domaine composé de prairies considérables, terres labourables, marais et un beau vignoble de graves occupant 76 hectares, complanté de cépages de choix, produisant des vins fins corsés et parfumés très recherchés du commerce.

MOULIS. — 1,501 h. — 2,045 hect. — 5 k. au N.-E. de Castelnau; 33 k. au N.-N.-O. de B^x. — **B. :** au N.-O., par Listrac; au N. E., par Lamarque; à l'E., par Arcins; au S., par Avensan et Castelnau; à l'O., par Sainte-Hélène. — **Ch. de fer,** st. de Moulis. ✉. et ☎ : Castelnau.

Sol varié : sablo-graveleux et presque plat à l'extrémité S.-O.; argilo-graveleux ou argilo-marneux dans quelques parties du S. et de l'O.; un peu accidenté au centre et au N.-E.; il offre, près du bourg, un terrain argilo-calcaire, et autour du grand Poujeaux un terrain argilo-graveleux. — **Sous-sol** de graves, de marne ou d'alios au S.-O.; de graves pures sur les hauteurs du côté de l'E.; de marne et de pierre près du bourg, où l'on trouve des carrières de moellons, contenant de nombreux coquillages fossiles.

Vins moelleux, colorés, corsés et très bouquetés; ils ont une grande finesse dans les parties graveleuses de la commune, et sont recherchés pour l'Allemagne et pour le Nord; prix de primeur : crus bourgeois, de 800 à 1,500 fr., crus artisans, de 650 à 1,000 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Pomeys [1] (Ve F. Dubos) .	100
Chât.-Chasse-Spleen (Ve Jean-Jacques Castaing).	100
Brillette (du Périer de Larsan)	70
Ch.-Mauvezin (de Baritault).	150
Ch.-Poujeaux (Ph. Castaing).	35
Id. (E. Clausel). .	35
Id. (L. Clavière) .	35
Gressier-G^d-Poujeaux (Mmes Gressier, de Saint-Affrique).	65
Ch.-Duplessis (L. Favre fils) .	70
Ch.-Duplessis (Alcide Hauchecorne-Favre, courtier) . . .	70
Biston-Brillette (Richard, héritier Menessier).	40
Ch.-Cujac [2] (Gonlier Lalande)	50
Cru Eug. Bergeron au bourg (Adr. Bergeron).	40
C.-Siraillan (Sté Stéphanoise)	80
Gastebois (Maugras).	25
Cru Félix Bergeron au bourg (Hermann Meyre)	15

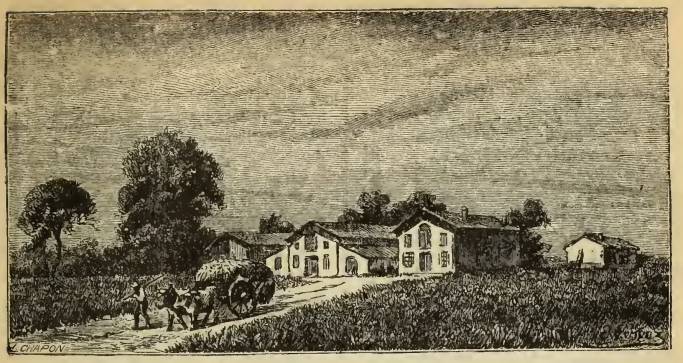
1. Le Château-Pomeys est entouré d'un domaine d'environ 400 hect., dont 60, consacrés à la vigne, sont situés sur des terrains de nature graveleuse, reposant sur un fond argilo-calcaire et complantés de cépages de choix.

Les vins de ce cru, classés au rang des meilleurs de la commune, se distinguent par un développement et une fraîcheur de sève remarquables, dus à la finesse des cépages et à l'ancienneté d'une grande portion du vignoble, où, au dire des gens du pays, se trouvent les plus vieux ceps du Médoc. Le reste du domaine comprend des landes, des bois et des prairies arrosées de cours d'eau qui en font un séjour des plus agréables.

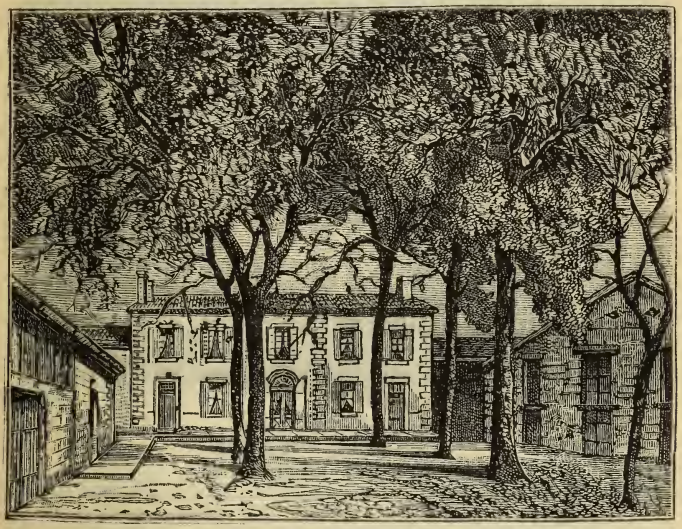
2. Ce domaine compte 18 hectares de vignes. Bien que son château et ses chais soient dans la commune de Castelnau, une bonne partie de ses vignes est située sur les meilleures croupes graveleuses de Moulis; celles qui sont dans Castelnau se trouvent placées sur le versant sud des croupes qui longent la commune de Moulis. Deux hectares siliceux, argileux et marneux sont situés sur les meilleurs terrains d'Avensan.

Ses vignes sont couvertes au printemps avec des planchettes qui les préservent de la gelée, excitent la végétation et avancent la maturité. Nous ne pouvons mieux faire ressortir la valeur du sol et des cépages qui produisent le vin du Château-Cujac qu'en laissant parler les faits.

En 1879, à Paris, à l'exposition des vins avec certifical d'origine, Château-Cujac avait exposé 4 années dont les échantillons avaient été pris à la barrique. Les vins de



CHATEAU-POMEYS
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
Mme Ve F. Dubos, négociant, propriétaire.



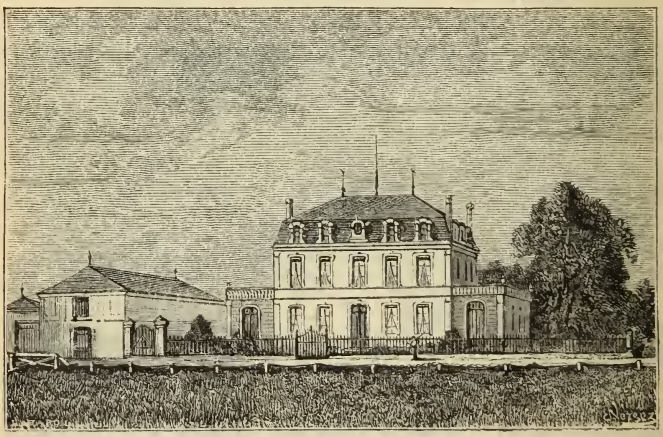
CHATEAU-CUJAC
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. L. Gontier-Lalande, propriétaire.

Médoc ont obtenu une médaille d'or et deux d'argent ; Château-Cujac a obtenu une médaille d'argent. En 1882, à l'Exposition de Bordeaux, concourant avec les bourgeois supérieurs de Médoc, Château-Cujac a obtenu une médaille d'or avec le n° 5 sur huit bourgeois supérieurs qui ont obtenu la même récompense.

En 1885, à Anvers, Château-Cujac vient d'obtenir une médaille d'or.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET 1ers ARTISANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Lamorère (Vve Saturnin Lamorère)	40
Cru l'Ousteau-Neuf (Lamorère-Renouil)	40
Ch.-Lamorère (Vve Lamorère)	40
A Brillette (Vve Astien aîné)	70
A Brillette (Astien jeune)	45
Graves-Queytignan (Hugon Antonic)	70
Chât.-Moulis à Bouqueyran[1] (Abbadie)	25
Ch.-Bouqueyran[2] (Delapierre vice-consul de Portugal)	25
A Bouqueyran (Vve Hauchecorne)	18
Clos de la Mouline (Fonquier)	25
A Queytignan (Lestage fils)	30
Cru Lestage au Grand-Poujeaux (Héritiers Darquier)	30
Au Gd-Poujeaux, c. Franquet aîné (Abel Hauchecorne)	25
Cru du Moulin-à-Vent (Brun)	20
Au Gd-Poujeaux (Dutruch)	45
Au Gd-Poujeaux, cru Vve Robert-Franquet (Darquier fils)	40
Au Gd-Poujeaux (Delhomme)	35
Au Grand-Poujeaux (Louis Renouil-Franquet)	50
Cru Ducasse-Grand-Poujeaux (E. Ducasse)	40
Au Grand-Poujeaux, cru Belair-Lagrave (Dubois frres)	30



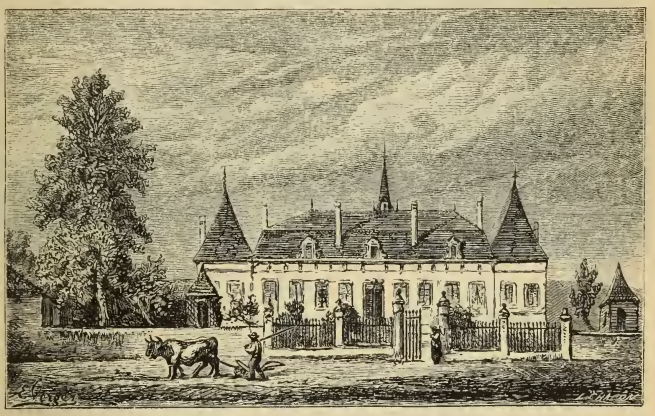
CHATEAU-MOULIS
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Abbadie, propriétaire.

1. La propriété du Château-Moulis a 100 hect., dont 12 sont consacrés au vignoble situé sur un des coteaux les plus élevés de Listrac et des mieux exposés de Moulis; les cépages, vieux pour la plupart, y ont été choisis avec soin et appropriés tant à la nature du sol graveleux à fond argilo-calcaire qu'à l'exposition des terrains. Les vins de ce cru ont de la couleur, de la finesse et un bouquet qui les font apprécier avantageusement par le commerce et par les consommateurs. Les vins de ce cru ont obtenu une Médaille d'argent à l'exposition de Bordeaux 1882, et une Médaille d'or à l'exposition universelle d'Anvers 1885.

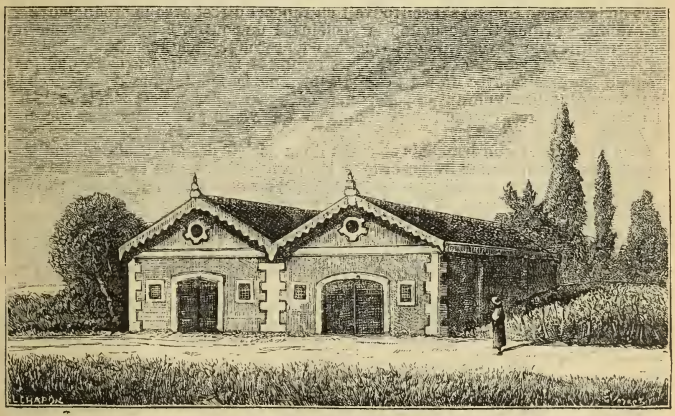
2. Le domaine Château-Bouqueyran comprend 3 hect. bois de chênes, 3 hect. prairies et 13 hect. vignes complantées pour les 4/5 en cabernet-sauvignon et cabernet-gris et pour 1/5 en malbec et merlot. Le vignoble situé sur de belles croupes graveleuses produit un vin qui se distingue par beaucoup de corps, de bouquet et d'agrément.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET 1ers ARTISANS *(suite)*

	Tonn. vin r.
Au Petit-Poujeaux, Ch.-Ruat (Viaud).	35
Au Petit-Poujeaux Ch.-Ruat (Léo Bosc-Bousquet). . . .	35
Au Petit-Poujeaux (Goffre).	40
Au Pt-Poujeaux (Richebon).	30
Id. (Mme Hugon).	20
A Bouqueyran (Michaud-Hugon, héritier Bergeron) .	20
Au Bourdieu (Vve Daniou). .	15



CHATEAU-BOUQUEYRAN
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Delapierre, propriétaire.



CRU DU MAYNE
M. Jeantry, propriétaire. (Voir page 165, note 1.)

CHAIS

DE LA SOCIÉTÉ DES ENTREPÔTS DE MOULIS [1]

1. La Société des entrepôts de Moulis a pour but la vente au commerce, soit sur la place de Bordeaux, soit à l'étranger, des vins de Médoc entreposés dans les caves construites par elle en face de la gare de Moulis, point central entre Margaux, Pauillac, Saint-Julien et Saint-Estèphe.

La Société opère pour son compte ou pour le compte du producteur, et s'interdit la vente au détail à la clientèle bourgeoise. Il n'entre dans ses entrepôts que des vins du Médoc et le public est admis à visiter ses caves, où tout se passe comme chez les propriétaires. Les marques restent sur les barriques et le commerce choisil dans les caves de la Société comme s'il se trouvait en rapport direct avec le producteur.

L'avantage principal que donne la Société est de pouvoir acheter chez elle, avec toutes facilités de payement, des fractions de récolte, quelque minimes qu'on les désire, et de faire ainsi des assortiments complets nécessaires à ceux qui font la clientèle bourgeoise avec un petit capital. De plus, la facilité que donne le chemin de fer, en conduisant devant la porte même des caves, permet à l'acheteur de faire, en quelques heures, ce que l'on peut appeler une visite aux principales communes du Médoc.

Nous ajouterons que les chais et caves de la Société des entrepôts de Moulis sont construits avec un soin extrême et tous les perfectionnements susceptibles d'aider à la bonne conservation des vins. Un vaste corridor ou chemin de ronde fait le tour de l'établissement, et l'on n'entre dans les caves que par des portes latérales précédées d'autres portes dites coupe-vents. Des cheminées se fermant par des coulisseaux sont établies dans chaque compartiment pour faciliter l'évaporation des gaz.

Enfin tout est disposé pour obtenir la température la plus stable possible, et le 1er mars nous y avons constaté que les thermomètres marquaient 10 degrés centigrades.

La mise en bouteilles se fait dans des caves spéciales où se trouvent réunis tous les appareils qui peuvent faciliter la bonne exécution de cette importante opération.

La contenance de cet établissement est de 2.000 tonn. et plus, si l'on veut se servir des corridors. Il y a des casiers pour 180,000 bouteilles. Les constructions et dépendances occupent 3.000 mètres carrés.

Là où il y avait absence de végétation, M. Petit-Laroche, propriétaire des Entrepôts de Moulis, a su, à force de soins, par une culture vraiment artificielle, obtenir des arbres qui ombragent les bâtisses et créer une propriété. Un puits à manège créé sur le point le plus élevé alimente, grâce à un bélier, un immense réservoir en ciment qui distribue l'eau en abondance et entretient partout la fraîcheur.

CRUS ARTISANS ET PAYSANS

		Tonneaux vin r.
Cru du Mayne[1] (Jeantry)		30
Au Grand-Poujeaux (Branas)		20
Au Gd-Poujeaux (Ve Raynaud)		20
Id.	(Renouil-Lescoutras)	30
Id.	(E. Goffre)	15
Id.	(Jean Lescoutras)	30
Id.	(C. Renouil Franquet)	15
Id.	(Raym. Ramonille)	20
Id.	(R. Couleau frères)	20
Id.	(Hostein)	12
Id.	(J. Raymond fils)	10
Id.	(Balleu)	10
Id.	(Marian père)	10
Id.	(Labuchelle)	10
Id.	(Segonnes fs)	10
Id.	(Joseph Bosc)	10
Id.	(B. Titon)	10
Id.	(J. Bosc)	10
Id.	(Vve Teychonneau et C. Brunet)	10
Id.	(P. Seguin)	8
Id.	(Bosc-Bousquet)	8
Id.	(Et. et Jean Renouil)	8
A Chaux (Ve Hostein)		15
A Queytignan (Manieu)		10
Id.	(Ve Martin)	12
Id.	(Drouillard)	10
A Médrac (Martin Richet)		20
Id.	(Bernard aîné)	20
Id.	(Bernard jeune)	20
Id.	(Guill. Bernard)	18
Id.	(Ant. Lescoutras)	20
Id.	(Jean Marian)	12
A Médrac (Ant. Bernard)		10
Id.	(Jean Faure)	10
Id.	(Guill. Faure)	10
Id.	(Lambert)	8
Id.	(Ch. Lescoutras)	8
Id.	(Raymd Martin)	8
Id.	(Cluzeau)	5
Id.	(Bon)	5
Id.	(Jean Meynieu)	5
Id.	(Berninet)	5
Au bourg (Goffre jeune)		20
Id.	(Richebon-Jeanty)	10
Id.	(Jaubert)	10
Id.	(Doumin)	8
Id.	(Jules Brunet)	5
Au Petit-Poujeaux (Méric)		10
Id.	(Vialard)	12
Id.	(Raym. Brunet)	12
Id.	(Meynieu)	12
Id.	(Audoin)	10
Id.	(Jules Brunet)	8
Id.	(Maux jeune)	15
Id.	(Bibian)	5
Au Bourdieu (Préchas)		15
Id.	(Fr. Manieu)	10
Id.	(Desse)	5
A Bouqueyran (Fleur)		10
Id.	(Weiss)	8
Id.	(Prévot le mineur)	8
A la Tamponette (Meyrot)		5
Id.	(Garnier)	5
A Piquey (Martin Curat fils)		15
Id.	(Meyre)	10
La Mouline (Bernadet)		12

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

LISTRAC. — 2,310 h. — 6,186 hect. — 5 k. au N. de Castelnau; 9 k. au S.-S.-E. de Saint-Laurent; 34 k. au N.-O. de Bx. — Cette commune, dont la configuration est bizarre, a au moins 12 k. de longueur du S.-O. au N.-E., sur une largeur variable souvent très petite. — **B.:** au N., par St-Laurent et Cussac; à l'E., par Lamarque et Moulis; au S., par Moulis et Ste-Hélène; à l'O., par Brach; au N.-O., par Carcans. — **Ch. de f.,** st. de Moulis. ✉ — ☎: Castelnau.

Sol varié : au centre, trois croupes graveleuses principales, très propres à la viticulture; la 1re, au S., offre un terrain sablo-graveleux où se trouvent les crus de Fonréau et de Puy-de-Menjon; la 2e, sur

1. La propriété du Mayne, dont nous donnons le dessin page 163, est située sur des terrains graveleux et argilo-calcaires et produit de 30 à 40 tonneaux d'un vin très recherché par suite de sa rondeur, de son velouté, de son bouquet très développé.

laquelle est bâti le bourg, offre un terrain argilo-graveleux, ainsi que la 3e croupe où se trouve le plateau de Fourcas; à l'extrémité E. de ces croupes, plaine argilo-calcaire ou argilo-marneuse; à l'O., terrains sablonneux mêlés parfois d'une petite grave, en pente douce vers les étangs du littoral. — **Sous-sol :** vers l'O., alios; vers le N.-N.-E., graves; vers le centre et l'E. de la commune, marnes et bancs calcaires où l'on trouve des sujets d'études paléontologiques.

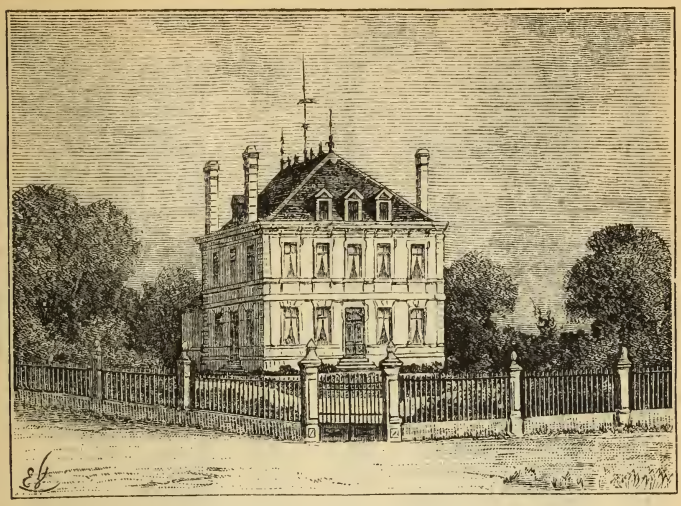
Vins rouges possédant une belle couleur, du bouquet et plus ou moins de corps suivant les crus; recherchés en Allemagne et dans le Nord. Prix de primeur : 800 à 1,500 fr. dans les crus bourgeois, de 700 à 1,000 fr. dans les crus artisans.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Fonréau (Mme de Coullognes)	120
Ch.-Lestage (Saint-Guirons)	120
Fourcas-Hosten (Bon Bernard de Saint-Affrique)	90
Fourcas-Dupré (Cathala, notaire)	70
Au bourg, cru de Bourgade (Milpied)	30
Ch.-Clarke (Héritiers de Mme Abiet)	100
Chât.-Peyrelebade (Héritiers Redon)	100
La Tour du Tertre (Fernand Chabaneau)	50
Cru de Sarransot (Pierre Conte)	70
La Bécade (Allibert)	40
Ch.-Sémeillan (Vte du Pavillon)	90
Ch.-Veyrin (F. Calandrin)	40
Chât.-Veyrin-Domecq (Ch. Hosten)	40
Château-Bellegrave[1] (Jean Mège jeune)	45
Labat-Puy-de-Menjon (Drillon, de Castelnau)	10
Jaulard (Cazeaux et sœurs)	15
Au bourg, cru du Cluzeau (Astien)	25
Id. (Richebon)	45
Id. (Bibian, adjoint au maire)	40
Id. *cru Magnié* (Ad. Ducourt)	20
Id. (Jean Raymond aîné, au Couleau)	40
Id. (Guillaume-Raymond Louisot)	25
Id. (Louis Raymond)	25
Id. (Rnd Segonnes)	25
Id. (Bertaud aîné)	25
Id. (Freyssineau fres)	8
Id. *cru Raymd Louisot* (Ve Paché)	20
Cru Savy (Schmidt Desgranges)	20
Au Fourcas, cru Loubaney (Calandrin fils, maire)	25
Au moulin de Labarde (Videau)	20
Au Fourcas (Pier. Loubaney)	20
A Lafon (Douat)	35
A Donnissan (Casse)	40
Id. (Bertrand Martial)	30

1. Le Château-Bellegrave est entouré d'un domaine de 50 hect. dont 15 hect. sont consacrés à la vigne. Ce vignoble est situé sur les communes de Moulis et de Listrac, à 300 mètres au nord de la station du chemin de fer qui le traverse à son extrémité nord; il est limitrophe de l'excellent cru Château-Beaumont.

Le cru de Château-Bellegrave est situé en très grande partie sur de belles croupes graveleuses, il possède aussi quelques fonds calcaires; complanté en gros cabernet, cabernet-sauvignon et malbec, il produit un vin fin et corsé très recherché du commerce qui a payé en 1880 le solde de la récolte 1875 à raison de 1.400 fr. le tonneau et la récolte de 1877 au prix de 1.000 fr. et, en 1882, la récolte de 1878 à raison de 1,600 fr. le tonneau sans escompte.



CHATEAU-BELLEGRAVE

M. Jean Mège jeune, propriétaire.

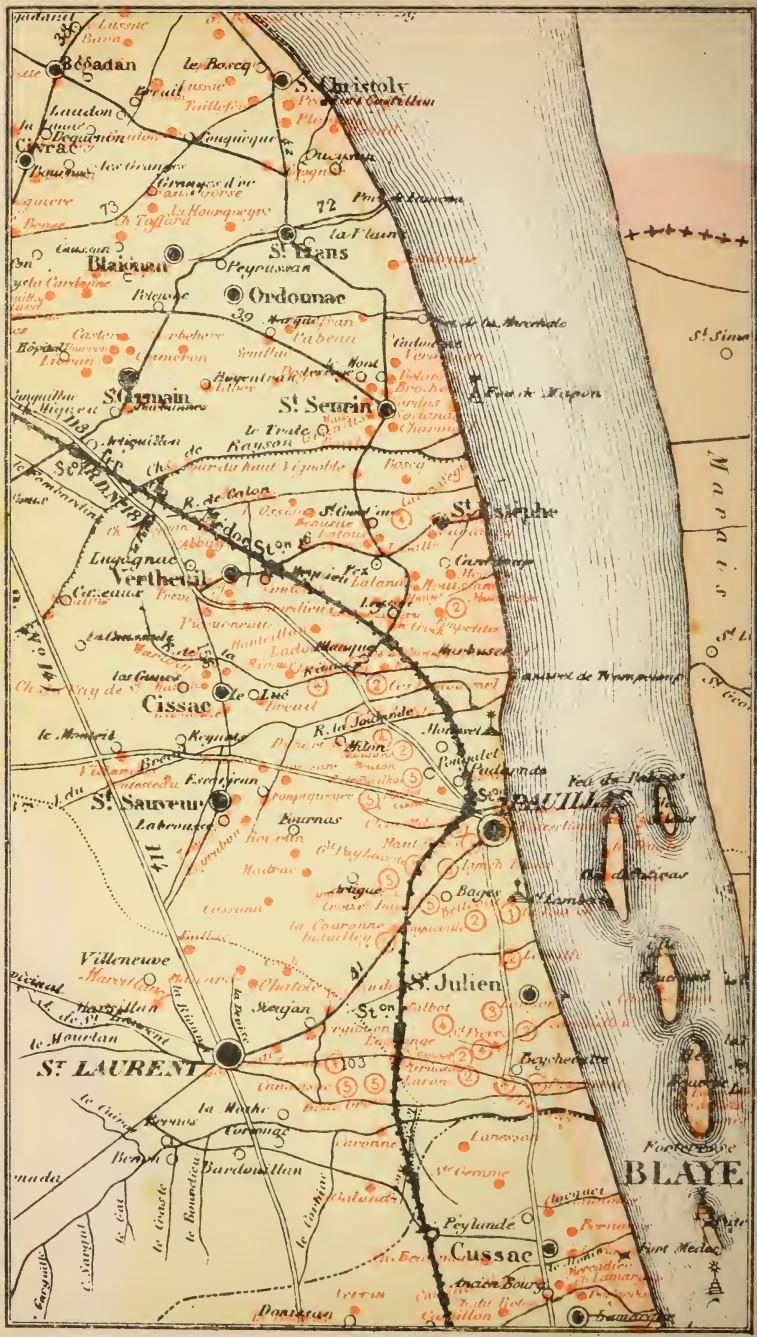
CRUS ARTISANS ET PAYSANS

		Tonneaux vin r.
Au bourg	(Ve Bosc-Panchot)	20
Id.	(C. Constantin)	20
Id.	*cru Capléon* (Dubosc fils)	15
Id.	*Château-du-Barril* (Teyssonneau)	10
Id.	*cru Renard* (Moreau)	15
Id.	(Gervais-Jules Gobineau)	15
Id.	(Chemioux)	15
Id.	(Vve Sauts)	15
Id.	(Métayet)	15
Id.	(Perrier)	10
Id.	(Germain)	10
Id.	(Arn. Veyries)	10
Id.	(Rossignol Frédéric)	15
Id.	(Pierre Conte)	10
Id.	(Basque, forgeron)	8
Id.	(Ve Lagunes)	8
Id.	(Guil. Pontet)	8
Id.	(Verrière)	8
Id.	(Ve Louis Counaud)	6
Id.	(Rivière)	6
Au bourg	(Braquessac)	6
Id.	(Jules Counaud)	6
Id.	(Chéri Rossignol)	6
Id.	(Frézal)	6
Id.	(Vve Simon Samouillan)	6
A Codres	(Eug. Bosc)	12
Au Puy-de-Menjon	(Duprat, de Castelnau)	10
Au Fourcas	(Lescoutra)	15
Id.	(Moreau)	15
Id.	(Faux)	8
Id.	(Archambaud, de Castelnau)	8
Au Tris	(Martin)	25
Id.	(Lescourt)	12
Id.	(Raymond, gendre de Prévot)	25
Id.	(Sauts dit Nauchon)	18
Id.	(Miquau)	18
Id.	(Bernard)	18
Id.	(Bibian)	15
Id.	(Flous)	12

CRUS ARTISANS ET PAYSANS *(suite)*.

		Tonneaux vin r.
Au Tris	(Teyssier)	10
Id.	(Braquessac)	10
Id.	(Lartigue)	6
Id.	(Labuchelle)	6
Id.	(Constantin frères)	6
Id.	(Guil. Loubaney)	6
Id.	(Daurat)	6
Id.	(Henri Lartigue)	12
Id.	(Germain Counaud)	6
Id.	(Lagrave)	15
Id.	(Ducos)	6
Au Tris	(Lamena, notaire)	20
A Sémeillan	(P. Lagunes)	10
Id.	(Rossignol, charp[tier])	6
Id.	(Renouil)	15
Id.	(Martin Lagrave)	6
Id.	(Berninet)	6
A Lambert	(Castaing dit capitaine)	20
Id.	(Guil. Rossignol)	12
Id.	(Pierre Lagunes)	12
Id.	(Thomas Castaing)	10
Id.	(Etienne Castaing)	8
Id.	(Perrot)	8
Id.	(Ve Gobineau)	8
A Couhenne	(Léon Faure)	8
Id.	(Lartigue frères)	10
A Lafon	(Gobineau)	25
Id.	(Ve Raymond Martin)	18
Id.	(Lartigue et Jagard)	15
Id.	(Ribaud)	15
A Ludeye	(Miquau)	15
Id.	(Thomas)	10
Id.	(Ve Guilhem)	10
Id.	(Pagan)	5
A Lalande	(Dubosc dit Jeanderre)	18
Id.	(Curat)	10
Id.	(Lartigne)	10
Id.	(Videau)	6
A Donissan	(Jean-Sants dit Barloque)	25
Id.	(Curat)	12
Id.	(Bosc, potier)	18
Id.	(F. Lambert)	15
Id.	(Gaston)	15
Id.	(Dubosc jeune)	15
Id.	(Fr. Calandrin)	12
Id.	(Ph. Baziadolic)	12
Id.	(Mat. Baziadolic)	10
Id.	(Et. Bosc fils)	12
Id.	(Pierre Bosc dit Creychac)	10
Id.	(Icard)	10

		Tonneaux vin r.
A Donissan	(Bosc dit Giraud)	10
Id.	(F. Bosc, charpent.)	10
Id.	(Arnaud Bosc dit Damas)	8
Id.	(Blaise Burolean)	10
Id.	(G. Peyjean aîné)	10
Id.	(Ve G. Peyjean j[ne])	10
Id.	(Segonnes dit Durman)	10
Id.	(Arn. Segonnes)	10
Id.	(Jean Segonnes)	8
Id.	(Lambert dit Capin)	10
Id.	(Guil. Hosteing)	10
Id.	(Soustra)	10
Id.	(Auguste Sants)	10
Id.	(J. Sants fils Julien)	8
Id.	(Bernard Sants)	8
Id.	(P. Sants-Saudin)	8
Id.	(P. Sants Chéri)	6
Id.	(Louis Lambert)	8
Id.	(Bosc dit Tantrède)	8
Id.	(Thomas)	6
A Libardac	(Bosc, dit Jeantot)	12
Id.	(Hostein frères)	12
Id.	(F. Raymond)	8
Id.	(Ulysse Renouil)	8
Id.	(Fourthon)	8
Id.	(Raymond dit Campagnot)	8
Id.	(Dupuy, notaire)	8
Id.	(Ve Basque)	8
Id.	(Hosteins Arnaud)	6
Id.	(Daurat)	6
A Baudan	(Lambert)	20
Id.	(Hugan)	12
Id.	(Saintout)	12
Id.	(Pierre Sants)	8
Id.	(Pierre Faux)	8
Id.	(Valentin Hostein)	8
Id.	(Pierre Bosc)	6
Id.	(Pierre Lagunes)	6
A Taudinat	(Nomard)	12
Id.	(Lagunes)	6
A Berniquet	(Bernard Basque)	15
Id.	(Guil. Meyre)	18
Id.	(André Miquau)	10
Id.	(Moreau)	8
Id.	(Et. Lescoutra)	8
A Pontet	(Joseph Poitou)	6
Id.	(Taurine)	6
A Barbat	(Meynieu)	15
Id.	(Créon)	15
Id.	(Métayet-Bertaud)	15
Id.	(Bougès)	12



Bégadan
S. Christoly
Civrac
Blaignan
St Hans
Ordonnac
St Germain
St Seurin
Vertheuil
Cissac
St Sauveur
St Julien
St LAURENT
Cussac
BLAYE
Marais

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

		Tonneaux vin r.
A Barbat	(Doussin fils)	12
Id.	(Peyneau)	10
Id.	(Brun)	10
Id.	(Bibeyran)	8
Id.	(Bosc Bousquillot)	8
A Médrac	(Bernard Bernard)	15
Id.	(Félix Bernard)	15
A Médrac	(Mat. Hostein)	12
Id.	(Jean Sauts)	12
Id.	(Jean Faure)	12
Id.	(Jean Donat)	10
Id.	(Bernard Taurille)	8
Id.	(Bern. Raymond)	8
Id.	(Bernard André)	8

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

LAMARQUE. — 1,165 h. — 1,094 hect. — 36 k. au N.-O. de B^x^; 10 k. au N.-E. de Castelnau. — **B.** : au N., par Cussac; à l'E., par le fleuve; au S., par Arcins; au S.-O., par Moulis; à l'O., par Listrac. — **Ch. de fer,** st. de Moulis. — **Port** fréquenté où débarquent les voyageurs du Blayais qui profitent du nouvel embranchement du chemin de fer du Médoc. ✉ et ☞.

Sol sablo-graveleux au S.-O.; bonnes graves au centre et palus à l'E. — **Sous-sol :** sable ou alios à l'O. et au S.-O.; bancs de graves argileuses au centre; argile à l'E.

Vins rouges bien colorés, coulants, parfumés, recherchés pour le Nord; prix de primeur, 1ers bourgeois, de 800 à 1,500 fr.; artisans, de 600 à 900 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Au Cap-de-Haut-Bergeron (Lequien de la Neufville)	120
Château-du-Cartillon[1] (F. Clauzel)	100
Château-Lamarque (Cte de Fumel)	65
Ch.-Retou (Pigneguy, maire)	60
Chât.-du-Retou[2] (MM. Rosset et Chabrely)	35
Ch.-Capdeville[3] (Mme Vve Renouil, MM. Eug. Renouil et E. Smith)	80
Ch.-Malescasse (Vve Fleury)	80
A Felletin (Louis Fouché)	35

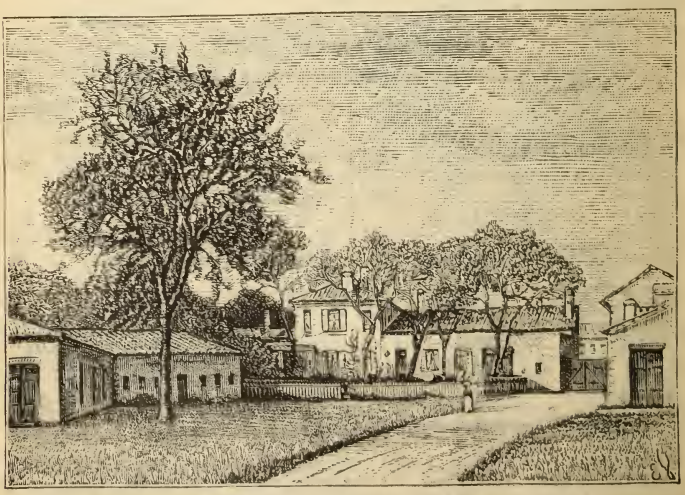
1. Le domaine du Cartillon comprend 64 hect., dont 23 hect. de prairies (9 à Lamarque et 14 à Arcins), 8 hect. ter. lab. et bois, 33 hect. de vignes, situées sur un terrain graveleux, produisant un des meilleurs vins de la commune de Lamarque.

2. Le Château-du-Retou, dont nous donnons ci-après le dessin, est aujourd'hui la propriété de MM. Rosset et Chabrely.

Ce domaine, auquel il a été fait depuis 10 ans d'importantes améliorations, produira bientôt 35 tonn. environ. Il a été en partie replanté avec les meilleurs cépages, et ses vins classés 1er bourgeois supérieur sont délicats et recherchés à cause de leur distinction et de leur bouquet.

3. Ce domaine (voir le dessin, p. 170) a une contenance de 80 hect., dont 40 plantés en cépages de choix sont situés dans Lamarque, Cussac et Listrac, communes vinicoles des plus estimées de l'arrondissement de Bordeaux. Les 40 autres hectares sont exploités en prairies, terres labourables et bois. Ce vignoble produit environ 80 tonn. Les vins du Château-Capdeville sont fins, colorés et bouquetés; ils jouissent de la plus grande faveur du haut commerce bordelais.

CHATEAU-DU-RETOU
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
MM. Rosset, notaire, et Chabrely, propriétaires. (Voir page 169, note 2.)



CHATEAU-CAPDEVILLE
(CRU BOURGEOIS)
Mme Vve Renouil, MM. E. Renouil et E. Smith, propres. (Voir p. 169, note 3.)

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
Au bourg (Barbier aîné)	25
Id. (Hérit. Delhomme)	30
Id. (Jean Renouil)	20
Id. (Renouil aîné)	6
Id. (Renouil Henri)	12
Id. (Renouil Félix)	20
Id. (Louis Méric)	20
Id. (Chauvet)	18
Id. (Pamponneau)	15
Id. (Baziadoly)	15
Id. (Dubois)	12
Id. (Martial Hostein)	12
Id. (Fouché)	8
Id. (Méric jeune)	8
Au bourg (Lestin aîné)	8
Id. (Bordas)	8
Id. (Ségonnes)	8
Id. (Bacquey)	10
Id. (Nouhet Fréjus)	10
Id. (Pineau)	8
Id. (Vallentin)	15
Id. (Isidore Bergeron)	8
Id. (Georgeon)	6
Au Moulin-Rose (Vve Jules Carasset)	10
Aux Calénottes (Bouey)	12
Id. (Lestin jeune)	10
Au Milous (Moreau)	12

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonn.

CUSSAC. — 1,340 h. — 2,587 hect. — 11 k. au S. de Pauillac; 10 k. au N.-E. de Castelnau; 38 k. au N.-N.-O. de Bx. — **B. :** au N., par Saint-Julien; à l'E., par le fleuve; au S., par Lamarque; à l'O., par Listrac et Saint-Laurent. — **Ch. de fer,** st. de Moulis. ✉ et ☎.

Sol : à l'E. et au N., palus très fertiles; vers le N.-O., quelques parties argilo-calcaires, et dans le reste de la commune, belles croupes graveleuses. — **Sous-sol** pierreux au N.-E. de Coste et à l'O. de l'ancien bourg; d'argile sous les palus; de graves ou d'alios dans les parties graveleuses.

Vins rouges de graves très estimés, se distinguant par beaucoup de rondeur; prix de primeur, 800 à 1,500 fr., selon les années.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

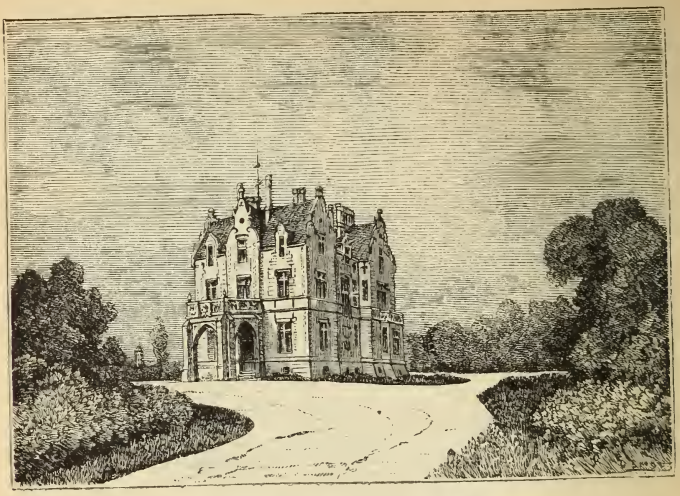
CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.
Chât.-Beaumont (Herran)	100
Ch.-Lanessan[1] (André Delbos)	150
La Chesnaye-Sainte-Gemme (Fr. Exshaw)	180
Château-Lamothe (Davezac de Castera, Mmes Lasserre et de La Villehélio)	70
Chât.-Bernones (J.-F. Caula)	70

1. Le Château-Lanessan (voir p. 172) commande un domaine de 277 hect., divisé en 99 hect. de bois pins et chênes, 72 de prés, 53 de terres labourables et 57 de vignes. Le vignoble, entièrement situé sur des croupes graveleuses, est complanté de cépages fins : 36 hect de cabernet, 10 hect. de malbec et merlot, 7 hect. de petit verdot. Sa production moyenne est aujourd'hui de 150 tonneaux d'un vin fin et corsé des plus estimés parmi les bourgeois supérieurs de Médoc.

Le même propriétaire a créé depuis 1878, dans les palus de Cussac, un vignoble de 20 hect., appelé : *cru Fort-Médoc,* complanté en cépages fins : cabernets, malbec et verdot, dont les vins, malgré la jeunesse des vignes, ont atteint en 1884 le prix de 850 fr. le tonneau, prix supérieur à celui des vins de palus analogues.

La Société d'Agriculture de la Gironde a accordé en 1884 au Château-Lanessan la médaille d'or ministérielle offerte au vignoble le mieux tenu du département.



CHATEAU-LANESSAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. André Delbos, propriétaire.

(Voir page 171, note 1.)

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET PREMIERS ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Camino-Salva (J. Hostein)	20
Château-du-Raux (Eyrem)	45
Romefort (François Hostein)	15
Cru Ancy (Renouil aîné)	35
Chai Mars (Grenier, fils et gendre)	22
A Moneins (Bosc père et fils)	30
A Goua (Drouillard)	30

CRUS ARTISANS ET PAYSANS

	Tonneaux vin r.
Ancien bourg (B. Dubosq)	30
Id. (J. Duverger)	15
Id. (Grangerou)	12
Id. (Vve Lassaubade)	8
Id. (J. Magneu)	8
Id. (Giraud Bosc)	7
Id. (Descoubès)	6
Id. (Dumont)	5
Id. (Gombaud)	5
Id. (Ribeaux Panny)	3
Id. (Médoux)	4
A Moneins ou nouveau bourg (Bapt. Giraud)	15
Id. (Bensac, maire)	10
Id. (Bernard, du Lavoir)	8
Id. (Germain Trellet)	8
A Moneins ou nouveau bourg Id. (Berlan)	8
Id. (Prévot aîné)	6
Id. (Bernard, épicier)	6
Id. (Maurin, maçon)	6
Id. (Chéri Maleyran)	6
Id. (Louis Bosq)	6
Id. (Giraudin cadet)	5
Id. (Labattut)	5
Id. (Robert Naut)	5
Id. (Adrien Martin)	5
Id. (Martin aîné)	4
Id. (Vve Bonzom)	4
Id. (Lagunegrand)	4
Id. (Const. Cabosse)	3
A Gachin (Moulicts)	10
A Herran (Seguin Sylvain)	4

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

		Tonneaux vin r.
A Herran	(Ve Damien Bacquey)	4
A Lauga	(Constantin). . . .	12
Id.	(Chagneau)	4
A Arnaussan	(Nouhet Fréjus).	15
Id.	(Loubergé)	5
Id.	(B. Braquessac) . .	4
Id.	(Gautier)	3
Aux Martins	(Ve Constantin Constant)	5
Id.	(Loubaney fils) . .	4
Id.	(Teychonneau gendre, à Listrac) . .	4
A Goua	(Germain Roux) . .	4
Id.	(Giraudin).	3
A Jacquet	(famille Baudoux) .	12
Id.	(P. Hostein). . . .	6
Id.	(Lagrave).	4
A Coudot	(Eug. Saintout fils frères)	18
Id.	(Raymond dit Toussaint)	15
Id.	(Étienne Bernard).	10
Id.	(F. Delhomme) . .	12
Id.	(Vve Hostein) . . .	10
Id.	chai Grenier (Descole).	7
A Coudot	(Lartigue).	6
A Gaston	(Martin, Pilote) . .	8
Id.	(Guillou aîné) . . .	6
Id.	(Darriet jeune). . .	4
A Paylande	(Maleyran). . . .	10
Id.	(Constin Meynard) .	10
Id.	(Constantin Giraud)	8
Id.	(Bern. Puissans). .	6
A Larue	(Lagrave)	12
Id.	(Bernard, gendre Gars)	6
Id.	(Raymond)	4
A Payat	(Pineau-Bernard). .	15
Id.	(Robert-Tillette). .	6
A Costes	(Saintout aîné) . .	10
Id.	(Raymond dit Toussaint)	18
Id.	(Vve Cadet-Delhomme).	10
Id.	(Jules Martin) . . .	8
Id.	(Vve Delhomme) . .	7
Id.	(Maleyran)	6
Id.	(Rale Nanot) . . .	5
Id.	(Gust. Daubos) . .	5
Près Bernones	(Nouhet, de Lamarque).	10

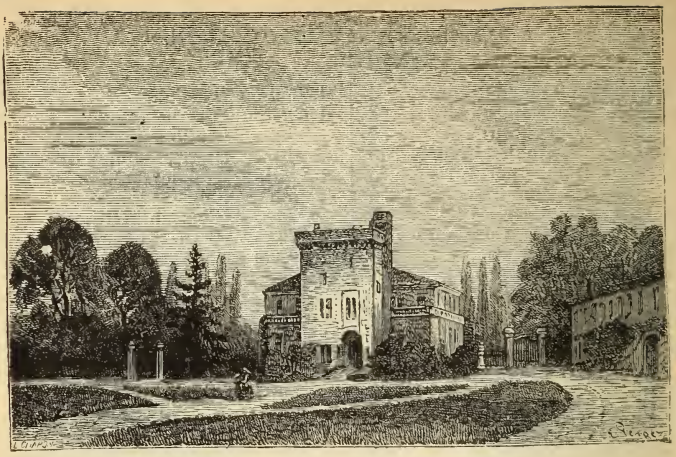
EN PALUS

Cru Fort-Médoc (André Delbos). 80

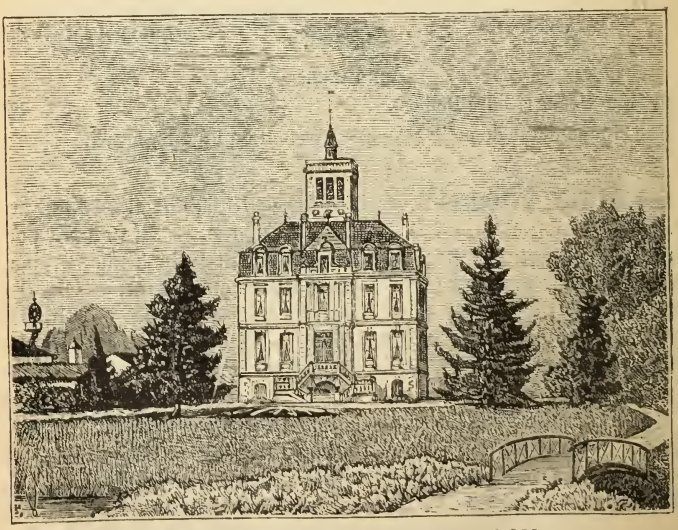
Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

SAINT-LAURENT. — 2,974 h. — 13,595 hect. — 43 k. au N.-N.-O. de Bx; 20 k. au S.-S.-E. de Lesparre. — **B. :** au N., par Saint-Sauveur et Pauillac; à l'E., par Saint-Julien; au S., par Cussac, Listrac et Brach; à l'O., par Carcans et Hourtin. — **Ch. de fer,** st. de Saint-Laurent-Saint-Julien, à 4 k. du bourg. — **Ch. de gr. com.** de Saint-Laurent à Pauillac. — **Ch. d'int. c.** de Beychevelle à Carcans. — **Ch. vic.** de Saint-Laurent à Cussac; de Saint-Laurent à Hourtin. ✉ et ✝.

Sol très varié, se divisant en deux parties principales. L'une, qui s'étend à l'E., vers Saint-Julien et Pauillac, offre de beaux coteaux graveleux et produit les meilleurs vins; l'autre, qui s'étend à l'O., offre d'abord une terre silico-graveleuse, silico-argileuse ou argilo-calcaire, puis à l'extrémité O., des sables, et au S.-E., la fin des marais de Beychevelle. — **Sous-sol** varié; à l'E., alios très ferrugineux, argile et graves; au centre et à l'O., argile, pierre et sable.



CHATEAU-LA-TOUR-CARNET
(4e CRU CLASSÉ)
Mme O. de Luetkens, propriétaire.



CHATEAU-LAROSE-TRINTAUDON
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
Héritiers Desmons, propriétaires.

Vins très fins, surtout du côté de l'E., se distinguant par un bouquet très prononcé et une longue tenue. Les vins de cette commune prennent chaque jour plus de faveur et plus d'importance. Elle peut être considérée comme l'une des meilleures du Médoc; elle renferme un des premiers 4es crus, deux 5es crus, et plusieurs bourgeois supérieurs très estimés, vendant à peu près comme 5es crus. Les crus bourgeois supérieurs obtiennent, en primeur, de 800 à 1,500 fr. Les crus artisans et paysans vendent, en primeur, 500 à 850 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

4e CRU CLASSÉ

	Tonneaux vin r.
Château-la-Tour-Carnet [1] (Mme O. de Luetkens)	130

5es CRUS CLASSÉS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Chât.-Belgrave [2] (Mme Bruno-Devez)	80	*Château-Camensac* (Bruno Popp)	60

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

A Larose-Trintaudon [3] (Héritiers Desmons)	24

1. Le cru de la Tour-Carnet a une très ancienne origine et une vieille réputation. Au xve siècle, il appartenait au seigneur Jean de Foix, qui mourut en 1845; il passa alors entre les mains de Jean Caranet ou Carnet, un de ses héritiers. Au commencement du xviiie siècle, il fut acheté par M. de Luetkens, écuyer, conseiller du roi et son contrôleur ordinaire des guerres, gentilhomme d'origine suédoise. Il appartint longtemps à un de ses descendants, M. O. de Luetkens, agronome distingué, viticulteur passionné. Aujourd'hui il est la propriété de Mme O. de Luetkens, qui apporte à la culture de son vignoble des soins et une surveillance de tous les instants; aussi ses vins sont très recherchés, et leur réputation bien méritée augmente-t-elle tous les jours. Les vignes du Château-la-Tour-Carnet sont situées sur les coteaux qui le dominent et qui s'étendent au levant, vers Saint-Julien. Elles occupent 52 hect. Ce domaine a obtenu en 1876 la prime d'honneur du Concours régional de Bordeaux.

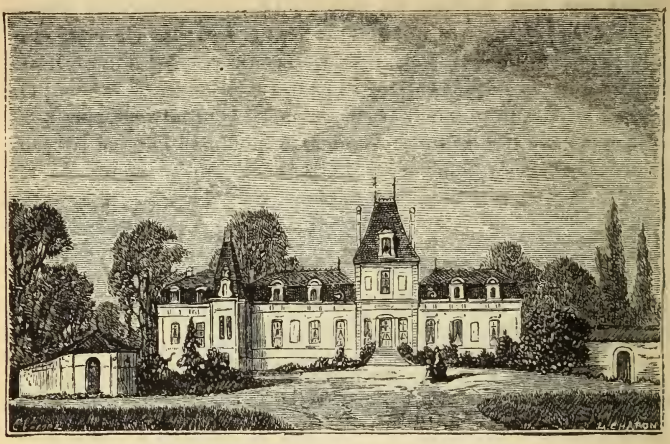
2. Les produits de Belgrave-Coutenceau se font remarquer par leur élégance et une grande finesse; ils sont très recherchés par le commerce et dignement appréciés par les gourmets.

Ce domaine appartient depuis longtemps à la famille Bruno-Devez. M. Bruno-Devez a considérablement agrandi et amélioré son vignoble par de nombreuses plantations composées des meilleurs cépages, et par des procédés de vinification aussi simples que favorables à la qualité. En parlant de ce cru dans son excellent poème, *Les Grands Vins de Bordeaux*, M. Biarnez termine par ces mots :

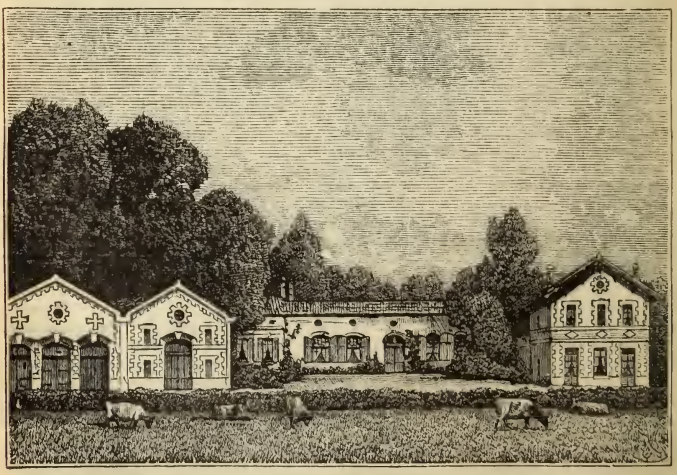
Devèze d'un cinquième a déjà tout le lustre,
Et doit peut-être encore devenir plus illustre.

3. Le domaine de Larose-Trintaudon, dont les vins ont obtenu, à l'Exposition universelle de Bordeaux 1882, une grande médaille d'argent, a été acquis en 1880 à la barre du tribunal, avec le droit d'étamper : « Grand vin de Larose », par feu M. A. Desmons. Ce domaine a une étendue de 65 hectares, dont 35 forment le vignoble situé sur de magnifiques croupes graveleuses complantées des premiers cépages du Médoc. Ce vignoble produit un vin classé dans le commerce comme 1er bourgeois supérieur de la commune.

Le château, entouré de dépendances modernes avec chais, cuviers installés d'après les derniers perfectionnements, occupe avec le parc, les bois, les landes, les prairies, le reste du domaine.



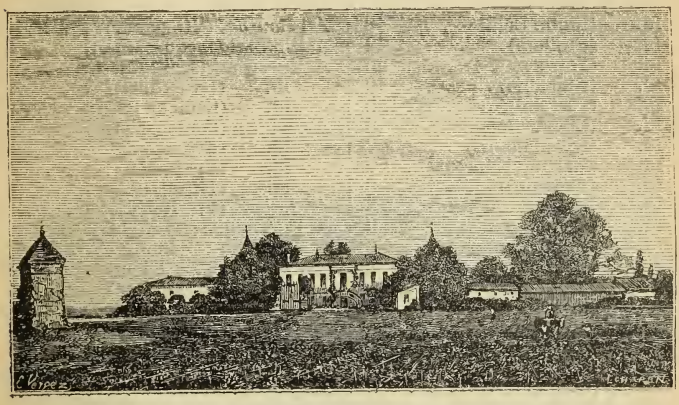
CHATEAU-LAROZE-PERGANSON
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
Mme veuve E.-E. Lahens, propriétaire.



CHATEAU-CARONNE-SAINTE-GEMME
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
Mme veuve Ferchaud, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite.)*

	Tonneaux vin r.
Château-Laroze-Perganson[1] (Vve E.-E. Lahens)	150
Château-Barateau (Vve H. Véron)	75
Château-Galan (Guillot de Suduiraut frères)	40 à 50
A Cach (Gustave Claudon, négociant à Paris)	35
A Mascard (Vve E.-E. Lahens)	60
Ch.-Caronne-Ste-Gemme[2] (Vve Ferchaud)	55
Ch.-Ballac[3] (J.-B. Lapierre et Carrère frères)	100
A Sieujean (Laurent Boscq)	30
La-Tour-Sieujean (Brun)	12



CHATEAU-BALLAC

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

MM. J.-B. Lapierre et Carrère frères, propriétaires.

1. Le Château-Laroze-Perganson commande un domaine de 217 hectares dont 50 situés sur un sol accidenté, graveleux, généralement à fond d'alios, sont complantés de cépages de 1er choix. Ce vignoble produit environ 150 tonneaux d'un vin plein de corps, très fin et recherché du commerce.

Les vins Laroze-Perganson ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1882, et en 1884, à l'Exposition d'Amsterdam, ils ont mérité, sans distinction de classe, l'une des trois médailles d'or accordées aux grands vins du Médoc (les deux autres sont échues à Brown-Cantenac, 3e cru classé, et à un cru classé de Saint-Estèphe). Laroze-Perganson, classé 5e dans l'ouvrage de M. d'Armailhacq, reprend après de tels succès le rang qu'il avait avant la classification de 1855.

Le reste du domaine comprend 23 hect. de prés, 144 hect. de terres labourables, pins et landes.

2. Le domaine Caronne de Sainte-Gemme possède de vastes prairies et vimières, 13 hectares de bois taillis et un vignoble de 29 hectares sur de belles croupes très caillouteuses à sous-sol d'alios ferrugineux; ces croupes sont voisines de celles du Château-Lagrange et du Château-Gruaud-Larose; le chemin de fer les traverse; elles produisent des vins très fins, nerveux, très colorés, bouquetés, très recherchés du haut commerce; ils sont classés bourgeois supérieurs et atteignent souvent le prix des 5es crus. Ce vignoble, qui produit de 50 à 60 tonneaux, est situé dans l'ancienne paroisse de Sainte-Gemme, dont les vins ont toujours été très recherchés.

3. Le Château-Ballac commande un domaine de 243 hectares divisés comme suit :

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Marsillanet (Vve Dupré). .	70
Clos-Maderan (Fouquier, banquier à Castelnau).	40
La Chatole[1] (Vte de Léautaud)	50
Le Puy (Viaud).	20
A Corconnac (Bordier). . . .	25
A Labat (Maurenx)	18
Id. (Cayx, notaire) . . .	16
Id. (Saintout fils). . . .	18
A Peybaron (Mme O. de Luetkens).	10
Au Puy (Chassery)	10

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au bourg (Boyer).	15
Id. (Emile Delille) . . .	13
Id. (Guillem).	12
Id. (Teyssonneau) . . .	10
Id. (Ruc aîné)	10
Id. (Ferrand).	5
Id. (Claude Soleillan). .	8
Id. (Lavandie fils). . . .	7
Id. (Martin et Moreau). .	7
Id. (Ardouin)	8
Id. (Roux).	8
Id. (Mathé aîné)	6
Id. (Mathé jeune). . . .	6
Cru la Chatoulette (J. Maran)	4
A Bardouillan (Jagor)	8
Id. (Brisson).	8
A Fourton (Meynard).	30
A Corconnac (Hugon)	30
Id. (Hostein).	8
Id. (Gautier).	6
Id. (Billa dit Grillet) . .	6
Au cl. Trinitaires (Ve Ducasse)	8
Au Bouscat (Vve Maney) . . .	18
A Rionnet (Jacques Guiet). . .	8
A Marsillan (Jeanty Bosc). . .	15
Id. (Bosc cadet). . . .	12
Id. (Cadiche Bosc). . .	6
A Sieujan (Fonteneau)	10
Id. (Exquem aîné). . .	8
Id. (Vve Denis)	5
Id. (Tiffereau).	6
A Labat (Vve Robert). . . .	12
A Villeneuve (Bosc aîné). . .	12
A Courbiac (Adéma).	15
Id. (Fargot jeune). . .	8
Id. (Fargot aîné) . . .	8
Id. (Fargot).	8
Id. (Baziadoly).	6
A Mascarderie (Moreau). . . .	8
Au Puy (Mothes)	8
Au Peyrat (Mothes).	12
A Jaugua (Estienne).	5

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

SAINT-JULIEN. — 1,852 h. — 1,554 hect. — 4 k. au S. de Pauillac; 25 k. au S.-E. de Lesparre; 44 k. au N.-N.-O. de Bx. — **B.:** au N., par Pauillac; à l'E., par la Gironde; au S., par Cussac; à l'O., par Saint-Laurent. — **Ch. de fer,** st. de Saint-Laurent-Saint-Julien, à 3 k. du bourg. — **Bat. à vap.,** escale de Beychevelle. — **Ports** sur la Gironde, à Beychevelle et à Saint-Julien. ✉ et ⚓.

Sol : au S., marais de Beychevelle; à l'E., sur les bords du fleuve, terres d'alluvion consacrées aux prairies; au centre, belles croupes

vignes, 50 hectares; prés, 12; terres labourables, 3; chênes, 33; pins gemmés, semis et landes, 145.

Le vignoble, situé à 2 kilomètres au N.-E. du bourg de Saint-Laurent, est assis sur les communes de Saint-Laurent et de Saint-Sauveur (canton de Pauillac); il est complanté en cépages de 1er choix et offre de belles croupes graveleuses sur sous-sol d'alios très ferrugineux.

1. Le cru de Chatole a été récemment agrandi par M. le vicomte de Léautaud, qui n'y a introduit que des cépages fins; aussi sommes-nous sûrs qu'avant peu ses vins prendront rang parmi les meilleurs de la commune.

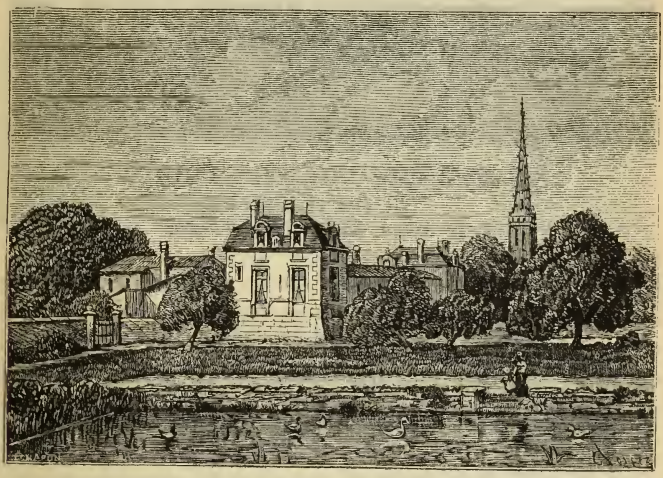
graveleuses, fertiles ; à l'O., graves moins fortes et plus siliceuses. — **Sous-sol** gén. composé d'alios à environ 66 cent. de profondeur dans la partie des graves ; d'argile ou de tourbe dans les marais en partie colmatés, et de marne sur plusieurs points de la commune.

Vins remarquables par une belle couleur, du corps, un parfum délicieux, une grande richesse de sève et un bouquet particulier très abondant. Ces vins tiennent en quelque sorte le milieu entre le caractère des vins de Margaux et celui des vins de Pauillac. Cette excellente commune renferme 6 deuxièmes crus, 2 troisièmes et 5 quatrièmes.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

2es CRUS CLASSÉS

		Tonneaux vin. r.
Léoville-Lascases[1]	(marquis de Lascases)	125
Léoville-Poyferré[2]	(Armand Lalande)	90



CHATEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ

(2e CRU CLASSÉ)

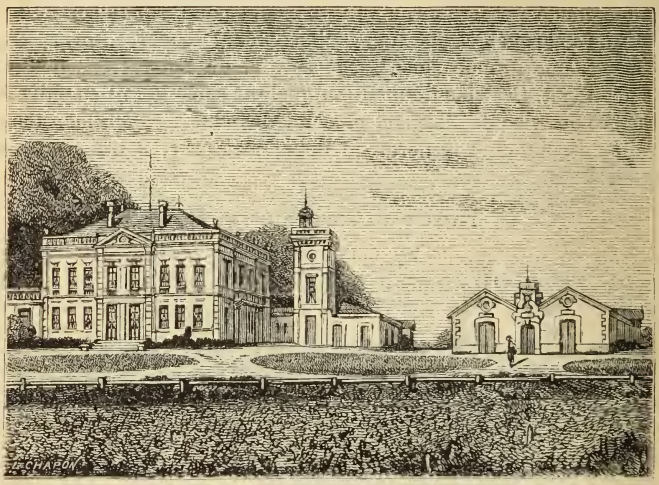
M. Armand Lalande, propriétaire.

1. Le domaine entier de Léoville forme un des plus vastes et des plus anciens crus classés du Médoc. Il s'étend depuis Beychevelle jusqu'au Château-La-Tour (Pauillac) en se déployant, sur une plus ou moins grande largeur, le long de la rive gauche du fleuve. La portion appartenant au marquis de Lascases comprend la moitié du domaine et s'étend depuis le bourg de Saint-Julien jusqu'au Château-La-Tour.

2. Le cru de Léoville-Poyferré, célébré par M. Biarnez dans son délicieux poème : *Les Grands Vins de Bordeaux*, est un des plus grands deuxièmes crus du Médoc.

2es CRUS CLASSÉS *(suite)*. Tonneaux vin r.

Léoville-Barton[1] (Héritiers Barton, de la Mon Barton et Guestier). . 75
Château-Gruaud-Larose-Sarget[2] (Baron Sarget). 100



CHATEAU-GRUAUD-LAROSE-SARGET
(2e CRU CLASSÉ)
M. le baron Sarget, propriétaire.

Dans son enthousiasme pour les qualités exquises de ce vin, le poète Biarnez s'écrie :

Et je ne comprends pas quel expert inhabile
A pu dans les seconds classer le Léoville.

Et sa verve de poète proclamait Léoville-Poyferré 1er cru !

C'est un vin merveilleux sous le rapport de la finesse, du goût, de la richesse de sa sève et de son bouquet si abondant.

Ce cru est situé sur les croupes les plus belles du Médoc, et le vignoble ne se compose que des cépages les plus fins, qui lui donnent ainsi le maximum de qualité le plus élevé possible.

1. Le cru de Léoville-Barton comprend aussi un quart de l'ancien Léoville. Il est dans les mains de M. Barton depuis 1826 et a son centre d'exploitation au cru de Langoa, dont nous allons parler. Le cru de Léoville-Barton, comme celui de Langoa, appartient indivis à MM. B.-F. Barton, de la maison Barton et Guestier, H.-L. Barton, son frère, et MM. F. et C. Barton, leurs neveux.

2. Le cru de Gruaud-Larose-Sarget est situé sur les plus belles croupes graveleuses de Saint-Julien. Son propriétaire, M. le baron Sarget, a obtenu pour ses vins, dans les diverses expositions internationales, soit en France, soit à l'étranger, 21 médailles, particulièrement une grande Médaille d'or, en 1867 et en 1878, à Paris.

En 1879, il a reçu la *Grande Médaille d'or*, attribuée par le ministre de l'agriculture au vignoble le mieux tenu.

Les chais, caveaux et cuviers, construits en 1870 avec tous les perfectionnements et toutes les améliorations apportées à l'art vinicole, sont visités régulièrement par les étrangers qui, chaque année, abondent dans le Médoc, surtout à l'époque des vendanges.

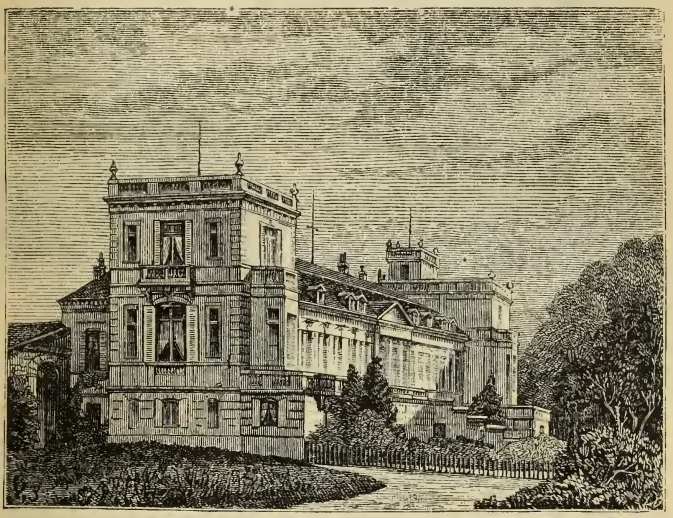
Une des grandes curiosités du domaine, c'est le caveau particulier du propriétaire qui contient une collection de vins vieux depuis 1815 jusqu'à nos jours.

2es CRUS CLASSÉS *(suite)* — Tonneaux vin r.

Château-Gruaud-Larose (Ed. et C. de Bethmann et A. Faure). . . 100
Château-Beaucaillou[1] (N. Johnston) 100

3es CRUS CLASSÉS

Château-Lagrange[2] (D.-D. Louys) 200



CHATEAU-BEAUCAILLOU
(2e CRU CLASSÉ)
M. Nathaniel Johnston, propriétaire.

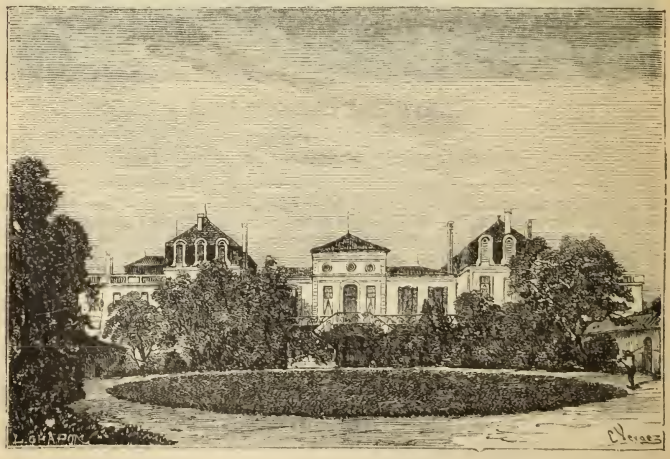
1. Le cru du Château-Beaucaillou est aussi appelé Ducru-Beaucaillou, du nom de son ancien propriétaire, M. Ducru, qui y apporta de grandes améliorations et en fit un des deuxièmes crus les plus recherchés du Médoc, honoré de médailles d'or dans toutes les expositions où il a figuré. Le domaine comprend 45 hect. de vignes et 20 hect. de prairies sur le bord du fleuve. Son vignoble est admirablement situé sur les premières croupes graveleuses parallèles à la Gironde. La grave y est très grosse et s'étend à une grande profondeur. Les meilleurs cépages fins le composent seuls et produisent des vins séveux et corsés des plus appréciés du Médoc. Vu du fleuve, entre le ponton de Beychevelle et Saint-Julien, le château Ducru-Beaucaillou, récemment restauré par son nouveau propriétaire, M. Nath. Johnston, produit un effet grandiose.

2. Le domaine de Château-Lagrange est l'un des plus beaux et des plus estimés du Médoc. Il a été récemment acquis par M. D.-D. Louys des héritiers du comte Duchâtel, ministre du roi Louis-Philippe. (Voir ci-après le dessin.)

Placé au centre des vignobles renommés de Gruaud-Larose et de Beaucaillou, sur les plus riches croupes graveleuses de Saint-Julien, et complanté des plus fins cépages, ce domaine produit une moyenne annuelle de 200 tonneaux de vins les plus exquis qui le placent au rang des grands crus du Médoc. Ses vignes occupent 120 hectares d'un seul tenant; et par leur sève, leur bouquet et suavité, ses vins appartiennent au type du Château-Margaux.

Le nouveau propriétaire fait éliminer tous les cépages inférieurs et s'applique tous les progrès de culture et de vinification pouvant améliorer la qualité de ses vins.

CHATEAU-LAGRANGE
(3e CRU CLASSÉ)
M. Louys, propriétaire. (Voir page 181, note 2.)



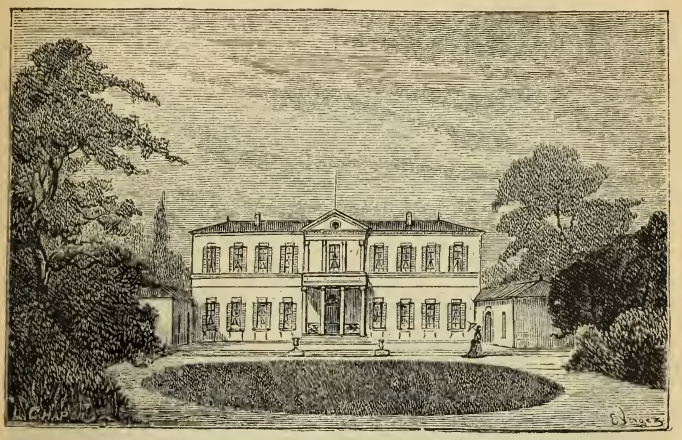
CHATEAU-LANGOA
(3e CRU CLASSÉ)
Héritiers Barton, de la maison Barton et Guestier, propriétaires.

3es CRUS CLASSÉS *(suite)*. Tonneaux vin r.

Château-Langoa[1] (Hérit. Barton, de la maison Barton et Guestier) . 125

4es CRUS CLASSÉS

Ch.-Branaire-Ducru[2] (Cte A. Ravez et Mis de Carbonnier-Marzac). . 130



CHATEAU-BRANAIRE-DUCRU

(4e CRU CLASSÉ)

MM. le comte A. Ravez et le marquis de Carbonnier-Marzac, propr.

1. Le domaine de Langoa, dont nous donnons ci-avant le dessin, a été acheté en 1821 par M. Hughes Barton, au prix de 550,000 fr., et a été depuis cette époque l'objet d'agrandissements et d'améliorations qui en ont considérablement augmenté l'importance et la valeur. Sa production moyenne est de 125 tonn. de vins classés parmi les 3es crus les plus recherchés. Son exploitation est réunie à celle du quart de l'ancien domaine de Léoville acquis par M. Barton en 1826, et produisant 75 tonn. d'un vin séparé de celui de Langoa et classé au rang des premiers et deuxièmes crus.

Les deux domaines réunis ont une superficie de 233 hect. : la vigne en occupe 103 ; les prés et marais, 67 ; les bois et pins, 62 ; maison et jardin, 1. Les chais et cuviers de Langoa, ainsi que les bâtiments de servitudes : parcs, granges, etc., sont certainement des plus beaux du Médoc par leurs vastes proportions et leur agencement. Ils sont dus aux plans de M. G. Gérand.

Inutile de faire l'éloge des vins de Langoa, pas plus que de ceux de Léoville ; leur renommée est universelle. Le domaine de Langoa, comme celui de Léoville-Barton, est géré, ainsi que celui de Château-La-Tour à Pauillac, de la façon la plus éclairée, par M. D. Jouet, ancien élève de l'Institut national agronomique de Paris.

2. Le domaine de Branaire, connu sous le nom de Branaire-Ducru, a appartenu pendant cent quarante ans environ à la famille du Luc. M. Louis du Luc, auquel il était échu en partage depuis 1825, l'a mis sur un pied de production magnifique. Ce domaine, qui a été ensuite et jusqu'en 1879 la propriété de M. G. Ducru, est aujourd'hui dans les mains de ses neveux, M. le comte A. Ravez et M. le marquis de Carbonnier-Marzac, qui y suivent les traditions de leur oncle, dont l'expérience et les soins, en matière de culture et de vinification surtout, sont bien connus du commerce de Bordeaux. Aussi ses vins, quoique classés comme quatrièmes crus dans la classification de 1855, ont-ils été achetés constamment, depuis quinze ans, comme troisièmes et même comme seconds. Ainsi, en 1862, ils ont obtenu 2,800 fr. le tonn. ; en 1863, 1,400 fr. ; en 1864, 2,300 fr. ; en 1865, 2,800 fr., et un peu plus tard, pour la

4es CRUS CLASSÉS *(suite).*

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch-St-Pierre[1] (MM. Bontemps-Dubarry et Kappelhoff). . .	50	*Ch.-Saint-Pierre* (Mme O. de Luetkens).	30
Château-Talbot (Mis d'Aux).	100	*C.-Beychevelle* (Ve A. Heine)	160

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Cru du Bosc (Sevaistre) . . .	70	*A Beychevelle* (Veuve Maurenx)	8
Ch.-Cayx (Mlle Sentout). . . .	4		

CHATEAU-SAINT-PIERRE-BONTEMPS-DUBARRY

(4e CRU CLASSÉ)

MM. Bontemps-Dubarry et Kappelhoff, propriétaires.

même année. 3.600 fr. le tonn. ; en 1868, 3.000 fr. ; en 1869, 2.300 fr. ; en 1878, 3.000 fr. ; en 1879, 1.820 fr. ; en 1880, 2.450 fr. ; en 1881, 3.400 fr. ; en 1882, 1.700 fr. ; en 1883, 1.750 fr. ; en 1884, 3.000 fr. L'exposition de ce cru justifie la faveur dont il jouit. Le vignoble, composé de 60 hect. environ, est situé parmi les plus belles croupes graveleuses de la commune de Saint-Julien, près de Gruaud-Larose et de Beaucaillou. Sa production est de 130 à 160 tonn. d'un vin qui se distingue par une richesse de sève rare, beaucoup de souplesse, un délicieux parfum et une grande fermeté.

L'étendue totale du domaine en vignes, prés, marais et landes, est de 220 hect.

1. Le domaine de Saint-Pierre, appelé autrefois Serençau, fut acheté en 1767 par M. de Saint-Pierre, qui lui donna son nom.

Le colonel Bontemps-Dubarry, petit-fils de M. de Saint-Pierre, devint propriétaire en 1836 du domaine appelé aujourd'hui Château-Saint-Pierre-Bontemps-Dubarry, et prodigua les soins les mieux entendus au vignoble situé au cœur de cette glorieuse pléiade d'élite que forment les crus de Gruaud-Larose, Léoville, Beaucaillou, Lagrange, Langoa et Branaire-Ducru. Cet excellent cru est aujourd'hui la propriété de M. Bontemps-Dubarry fils et de son beau-frère M. Kappelhoff, chef de la maison Journu frères, Kappelhoff et Cie. Les vins de St-Pierre figurent sur le tableau de la classification officielle en tête des 4es grands crus du Médoc : ils sont très recherchés par le commerce et obtiennent généralement un prix supérieur à celui de leur classe.

Ce domaine comprend 37 hect., dont 25 sont consacrés à la vigne. La maison d'habitation et ses vastes dépendances sont situées sur la route de Bordeaux à Pauillac, à l'entrée du village de Beychevelle.

CRUS 1ers ARTISANS ET CRUS PAYSANS

		Tonneaux vin r.
Au bourg	(Ve Maurenx	40
Id.	(Ve Aug. Saux)	30
Id.	(Ve Marcelin Marian)	20
Id.	(Mondon et Coustolle)	20
Id.	(Eynard)	25
Id.	(Ve Jattin)	12
Id.	(Rongey)	8
Id.	(Eugène Reynaud)	10
Id.	(Monpontet)	10
Id.	(Gondat)	4
Id.	(Raymond)	6
Id.	(Martin)	4
Id.	(Mme Blancan)	5
Id.	(Croisillac)	10
Au bourg	(Méric)	4
Id.	(Barre)	4
Id.	(Blancan)	4
A Beychevelle	(Morin frères)	20
Id.	(Ve Laurent)	18
Id.	(Bonnet)	15
Id.	(Ve Mathieu Bre'on)	12
Id.	(Ve Maurenx)	20
Id.	(Travoyat)	10
Id.	(Mlle Saintout)	10
Id.	(A. Lagarde fils)	6
Id.	(Fillastre)	15
Id.	(Bernadet)	5
Id.	(R. Daganet jeune)	4
Id.	(P. Lagarde cadet)	12

Une quinzaine de propriétaires font de 1 à 5 tonn.

PAUILLAC. — 4,735 h. — 2,538 hect. — 21 k. au S.-E. de Lesparre; 48 k. au N.-N.-O. de Bx. — **B. :** au N., par St-Estèphe; à l'E., par le fleuve; au S., par St-Julien; à l'O., par St-Laurent et St-Sauveur. — **Ch. de fer.** — **Bat. à vap.** — **Port** commode et animé. ✉ et ☎.

Sol ondulé, gén. de graves fortes sur sous-sol d'alios assez profond. Le marais de Pibran, étroit et long, s'étend de l'E. à l'O. et divise la commune en deux sur une assez grande longueur.

Vins corsés, moelleux, pleins de sève, de bouquet, de finesse et de distinction, des plus célèbres du Médoc. En outre des crus classés, nombreux dans cette commune, qui vendent selon leur rang, les bourgeois supérieurs obtiennent en primeur, selon les années, 550 à 1,500 f.

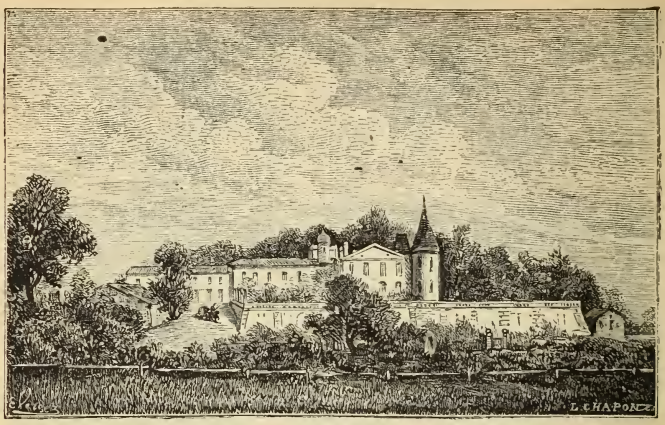
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS CLASSÉS

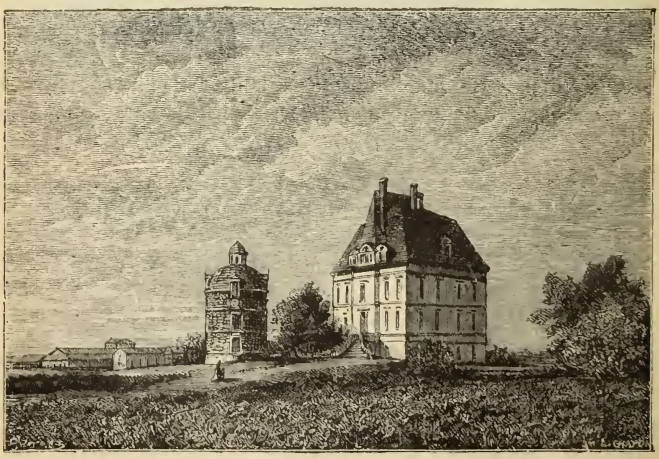
	Tonneaux vin r.
Ch.-Lafite[1] (les barons Alphonse, Gustave et Edmond de Rothschild) divisés en : 170 tonn. de 1ers vins, 20 tonn. de 2es vins et 20 tonn. de vins de *Carruades* qui se vendent environ 25 0/0 de moins que les 1ers vins. Les 2es obtiennent généralement la moitié des 1ers.	210

1. Le Château-Lafite appartenait, avant 1793, à M. de Pichard, président au Parlement de Guienne, qui fut guillotiné à Paris. A cette époque, il devint propriété nationale, et il fut acquis par M. Vanlerberghes, au prix de 1 million 200,000 fr. En 1818, il fut payé 1 million par Mlle Rosalie Lemaire, qui le céda à M. Scott en 1821 moyennant la même somme. En 1867, il se trouvait entre les mains des héritiers Vanlerberghes, et l'année suivante il était acheté, à la barre du Tribunal de Paris, la somme de 4 millions 500,000 fr. par le baron James de Rothschild, dont les héritiers le possèdent aujourd'hui. (Voir ci-après le dessin.)

Le domaine de Château-Lafite a une étendue de 135 hect. environ, dont 70 sont consacrés à la vigne. Le vignoble se divise en trois parties; la partie principale est située autour du château; puis vient une très belle pièce dans Saint-Estèphe, et enfin, sur le plateau des *Carruades*, une jeune plantation dont les produits, mis à part, atteignent presque la valeur des grands vins Lafite. Ce beau domaine, administré de la façon la plus intelligente de père en fils par la famille Gondal depuis près d'un siècle, réclame, pour l'exploitation du vignoble seul, environ 140,000 fr. par an.



CHATEAU-LAFITE
(1er CRU CLASSÉ)
Barons Alph., Gust. et Edm. de Rothschild, propriétaires.
(Voir page 185, note 1.)



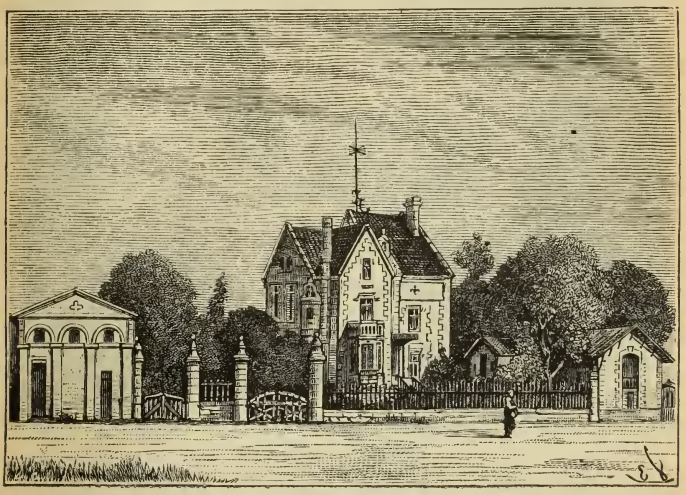
CHATEAU-LA-TOUR
(1er CRU CLASSÉ)
MM. de Flers, de Beaumont, de Graville et de Courtivron, propriétaires.

1er CRUS CLASSÉS *(suite).* Tonneaux vin r.

Ch.-La-Tour[1] (MM. de Flers, de Beaumont, de Graville et de Courtivron) 90

2es CRUS CLASSÉS

Mouton-Rothschild[2] anc. Brane-Mouton (Hérits bon J.-E. de Rothschild) 120



MOUTON-ROTHSCHILD

(2e CRU CLASSÉ)

Héritiers barons James Edouard de Rothschild, propriétaires.

Inutile de dire que rien n'y est épargné, et que les soins les plus assidus sont donnés à ces vignes précieuses. La récolte de 1864 du Château-Lafite a été achetée en primeur par les maisons Clossmann et Eschenauer sur le pied de 5.500 fr. le tonn.; le lendemain, elle valait 6,600 fr., et, aujourd'hui, ce vin vaut 50 fr. la bouteille.

MM. de Rothschild, propriétaires de Lafite et de Mouton ont créé et entretiennent à leurs frais une école primaire située au village de Mousset, où sont instruits gratis tous les enfants des gens attachés au Château-Lafite et au domaine de Mouton et ceux des villages voisins. Cette école est une des mieux organisées du département. Nous ne pouvions parler de Lafite sans mettre en relief un acte pareil d'intelligente générosité et faire des vœux pour que cet exemple soit souvent imité.

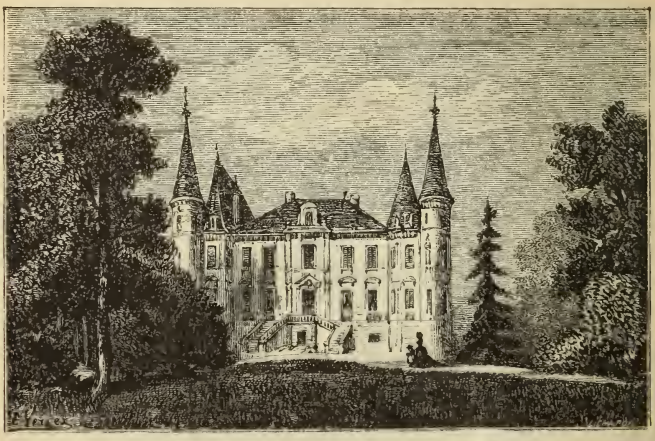
1. La terre de La-Tour, acquise en 1670 par M. de Chavanas, conseiller-secrétaire du roi, passa, sept ans plus tard, dans la famille Clauzel, et de celle-ci passa, par un mariage, dans la famille de Ségur, dont les propriétaires actuels sont les descendants. Après avoir été morcelée pendant un certain temps, elle fut adjugée, en vente publique, au prix de 1 million 511,000 fr. aux propriétaires actuels, qui se sont réunis en *Société civile du vignoble de La-Tour,* pour rendre son exploitation plus facile et donner plus de force à la gestion de son régisseur, qui est aujourd'hui M. D. Jouet, ancien élève de l'Institut national agronomique.

La réputation des vins du Château-La-Tour est universelle; ils marchent de pair avec ceux de Ch.-Lafite et de Ch.-Margaux; l'Angleterre a pour eux une prédilection particulière. Aux Expositions universelles de 1855, 1862, 1867 et 1878, ils ont obtenu les hautes récompenses dues aux sacrifices intelligents que font les propriétaires du cru Château-La-Tour pour maintenir ce domaine dans la haute position qu'il occupe.

2. Le cru de Mouton, qui était dans la famille de Brane depuis plus d'un siècle, fut acquis en 1830 par M. Thuret, au prix de 1 million 200,000 fr. En 1853, il a été

2es CRUS CLASSÉS *(suite)*. Tonneaux vin r.

Ch.-de-Pichon-Longueville [1] (baron Raoul de Pichon-Longueville). 60



CHATEAU-DE-PICHON-LONGUEVILLE

(2e CRU CLASSÉ)

Baron Raoul de Pichon-Longueville, propriétaire.

acheté par M. le baron N. de Rothschild. Il appartient aujourd'hui aux héritiers de M. le baron James-Ed. de Rothschild, fils du précédent propriétaire. Ses vins, quoique classés 2e cru, obtiennent toujours un prix supérieur à ceux de cette classe; ils sont exclusivement produits par le cabernet-sauvignon, et se distinguent par une grande richesse de sève, une grande finesse et une longue tenue.

La culture de la vigne et l'installation vinicole de cet excellent cru, dont la gestion a été confiée il y a plus de quarante ans à M. Th. Galos, puis à son fils, et aujourd'hui à son gendre, M. Louis Roche, y ont été l'objet d'améliorations constantes, et tout dernièrement le cuvier vient d'être reconstruit sur les plans de M. Maître, architecte, avec les aménagements les plus perfectionnés. Ce cuvier, où tout a été organisé en vue d'une surveillance complète et facile, comprend, au 1er étage, 3 pressoirs mobiles sur rails et plaque tournante, avec tous les outils et engins propres à activer et perfectionner les divers travaux relatifs à ces pressoirs; le rez-de-chaussée, entièrement cimenté avec pente douce vers une citerne pouvant recevoir 15 tonneaux de vin, en cas de rupture d'une des cuves, offre 19 grandes cuves entourées de tous les accessoires les plus commodes. Ce vignoble a obtenu pour sa culture, en 1863, la médaille d'or ministérielle et les premières récompenses dans de nombreuses Expositions.

Feu M. le baron James-Edouard de Rothschild a créé et ses héritiers entretiennent à leurs frais une salle d'asile sur le domaine de Mouton pour tous les enfants du pays qui de là vont à l'école de Mousset dont nous avons parlé plus haut.

1. Le vignoble du Château-Pichon-Longueville portait autrefois le nom de *Bâtisse* et plus anciennement celui de *Badère*, d'après l'*Histoire des Châteaux de la Gironde*, par H. Ribadieu; il est situé à l'O. et à côté du vignoble de La-Tour et s'étend sur le haut-plateau qui sert de transition entre la commune de Pauillac et celle de Saint-Julien. Ce magnifique domaine appartient depuis plus de deux cents ans à la famille de Pichon-Longueville qui lui a laissé son nom; il est aujourd'hui divisé en deux parties, comme nous l'indiquons ci-dessus. La valeur et la renommée des vins de Pichon-Longueville n'ont pas besoin d'être rappelées ici: chacun sait qu'après Lafite et La-Tour, ce sont, avec Mouton, les vins les plus distingués de la commune de Pauillac.

2es CRUS CLASSÉS *(suite)*.

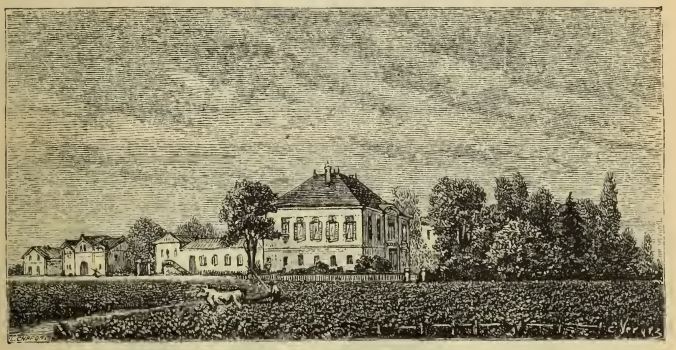
	Tonneaux vin r.
Château-de-Pichon-Longueville-Lalande (ctesse C. de Lalande). .	60

4e CRU CLASSÉ

Duhart-Milon (Vve Castéja)..	100

5es CRUS CLASSÉS

	Tonneaux vin r.
Pontet-Canet [1] (Mme Vve Herman Cruse).	180
Batailley [2] (Constant Halphen).	110
Mouton-d'Armailhacq (de Ferrand)	150
Grand-Puy-Lacoste (comte de Saint-Légier d'Orignac) .	140
Ducasse-Grand-Puy (baron Duroy de Suduiraut). . . .	100
Lynch-Bages (M. Cayrou) . .	90
Lynch-Moussas (Vazquez) . .	100
Chât.-Calvé-Croizet-Bages (Julien Calvé fils)	65
Haut-Bages-Libéral (de Solminihac)	30
Pédesclaux (Veuve Pédesclaux)	25
Clerc-Milon [3] (Lamena, notaire).	25



CHATEAU-PONTET-CANET

(5e CRU CLASSÉ)

Mme veuve Herman Cruse, propriétaire.

1. Le cru de Pontet-Canet, acheté en 1865 aux héritiers de Pontet par M. Herman Cruse, est à la tête des cinquièmes crus du Médoc. Son vignoble comprend environ 70 hect. cultivés avec les plus grands soins, et ses vins obtiennent généralement une prime sur le prix des autres 5es crus.

2. Le cru de Batailley appartenait, au commencement de ce siècle, à l'amiral de Bedout, qui le vendit, en 1818, à M. Daniel Guestier. Les héritiers de ce dernier l'ont vendu à M. Constant Halphen.

Le vignoble de Batailley comprend environ 40 hect. complantés des meilleurs cépages et admirablement situés; aussi ses vins jouissent-ils d'une excellente réputation qui grandit tous les jours. (Voir ci-après le dessin du château.)

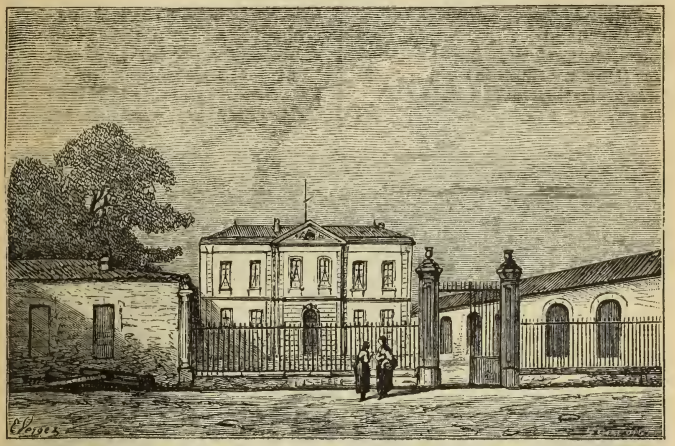
3. Le cru de Clerc-Milon a été divisé. M. Lamena en possède la plus grande partie.

CHATEAU-BATAILLEY
(5e CRU CLASSÉ)
M. Constant Halphen, propriétaire.
(Voir page 189, note 2.)

DOMAINE DE LA COURONNE
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Armand Lalande, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.
La Couronne[1] (Armand Lalande).	30
Chât.-du-Colombier-Monpelou-Laurent-Desse[2] (Ernest Adde).	60
Cru Monpelou[3] (C. Constant)	25



CHATEAU-DU-COLOMBIER-MONPELOU-LAURENT-DESSE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Ernest Adde, propriétaire.

1. Le vignoble de la Couronne, récemment créé par M. Armand Lalande, a été planté dans un sol graveleux de première qualité.

Il n'a pas encore été classé, mais ses vignes étant entourées de 5es crus et autres très distingués, il devra facilement prendre rang parmi les meilleurs 5es, d'autant plus qu'aucun cépage secondaire n'y a été admis et qu'il est composé exclusivement des cépages les plus fins : le cabernet ou carmenet-sauvignon et le carmenet-franc. Les premières récoltes ont déjà été remarquables par la finesse et l'élégance du vin, son abondance, sa richesse de bouquet et de sève.

2. Le Château-du-Colombier-Monpelou était classé au nombre des 4es crus dans les vieux auteurs qui ont traité des vins du Médoc, et au rang des 5es dans l'excellent ouvrage de M. d'Armailhac; c'est certainement par oubli qu'il ne figure pas dans la dernière classification officielle des courtiers, en 1855; car il a toujours conservé sa vieille réputation de grand vin Monpelou, et il est recherché et payé par le haut commerce de Bordeaux comme les 5es crus. Il porte l'étampe à feu : *Grand-vin-Monpelou-Laurent-Desse*, et appartient actuellement à M. Ernest Adde.

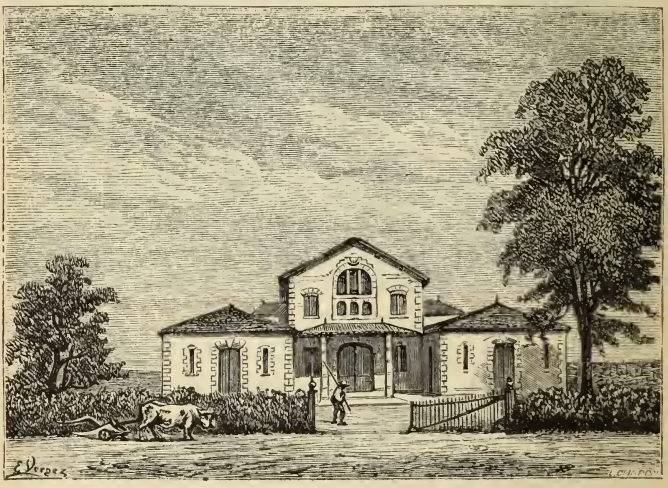
3. Le cru de Constant-Bages-Monpelou est situé aux portes de la ville de Pauillac. Les vastes et beaux cuviers et chais dont nous donnons ci-après le dessin sont les premiers bâtiments que le voyageur rencontre à sa droite en venant de Saint-Estèphe ou de la gare du chemin de fer. Son vignoble, situé sur les magnifiques croupes graveleuses de Bages et de Batailley, a une étendue de 42 hectares.

En 1862, M. C. Constant ajouta à son excellent cru 14 hect. de vignes situées à côté du vignoble du Château-Batailley (l'un des premiers 5es crus), dans le but d'améliorer son cru, déjà très estimé comme bourgeois supérieur, et d'arriver au rang de 5e cru.

Il produit une moyenne de 125 tonn. d'un vin plein de corps, de finesse et de

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Constant Bages-Monpelou [1] (C. Constant)	100
Tastins-Malécot (G. Desse)	125
Baloques (Cazeaux)	100
Ch.-Haut-Bages (Averous)	80
Ch.-Bellevue-Saint-Lambert [2] (Ve Ferchaud)	40
Ch.-Bellevue-Cordeillan-Bages (Duclerc-Chaulet)	30
Château-Bellegrave (Armand Roux)	50
C.-Padarnac (Bichon-Rabère)	75
A Pouyalet, cru Lesparre Duroc (J. Martin)	35
De Gères-Fonbadet (Clarke et de Larose)	75
Cru St-Lambert-Croizet, touchant *La-Tour* (Carrère fres)	40
A St-Lambert (Laurt Lamena)	45
Id. (Lamena Verrière)	35
Ch.-Grand-Saint-Lambert [3] (Mme Blanchet, née Laména)	20



CHAIS ET CUVIERS DU CRU CONSTANT-BAGES-MONPELOU
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. C. Constant, propriétaire.

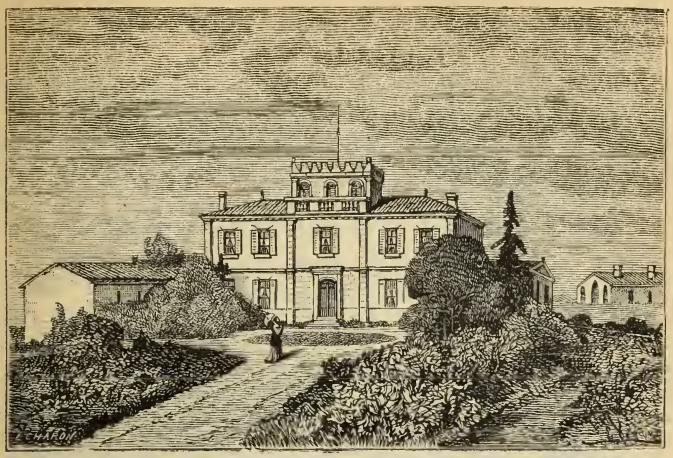
distinction, classé au rang des premiers bourgeois supérieurs du Médoc, égalant souvent comme qualité bien des 5es crus, et appelé à rentrer dans cette classe lors de la prochaine révision de la classification. (Voir ci-dessus le dessin.)

1. Depuis 1880, M. Cam. Constant sépare les vins récoltés sur les croupes de Monpelou dont les vins figuraient autrefois sur liste des 5es crus. Ils n'en ont momentanément été supprimés que parce qu'ils avaient été réunis à ceux de Bages.

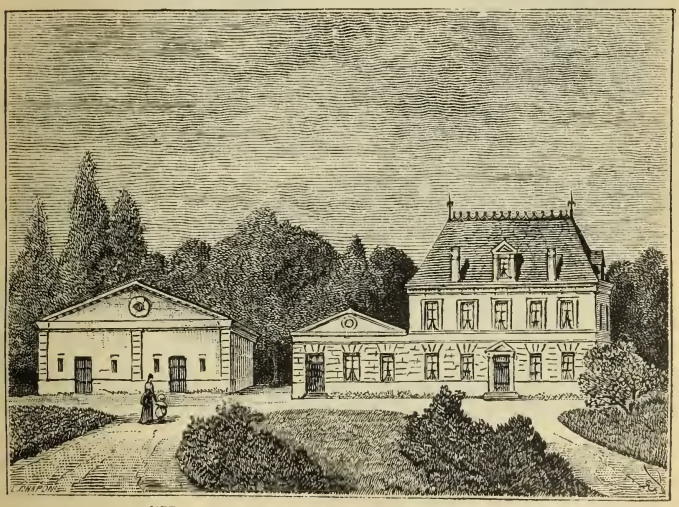
2. Le Château-Bellevue-Saint-Lambert, situé à 1 kilomètre au sud de Pauillac, a évidemment emprunté son nom à sa situation sur un point culminant qui domine le cours de la Gironde ; il est bâti presque à côté du Château-La-Tour. Son vignoble, qui comprend 15 hect. environ, est enclavé dans les plus grands crus de Pauillac : La Tour, Pichon-Longueville, Batailley, etc. Ses vins, classés dans les meilleurs crus bourgeois supérieurs, ont atteint souvent et quelquefois dépassé le prix des 5es crus.

La production moyenne de cet excellent vignoble est de 40 à 50 tonn.

3. Le cru Ch.-Grand-Saint-Lambert, dont ci-après le dessin, est situé sur les limites



CHATEAU-BELLEVUE-SAINT-LAMBERT
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
Mme veuve Ferchaud, propriétaire.



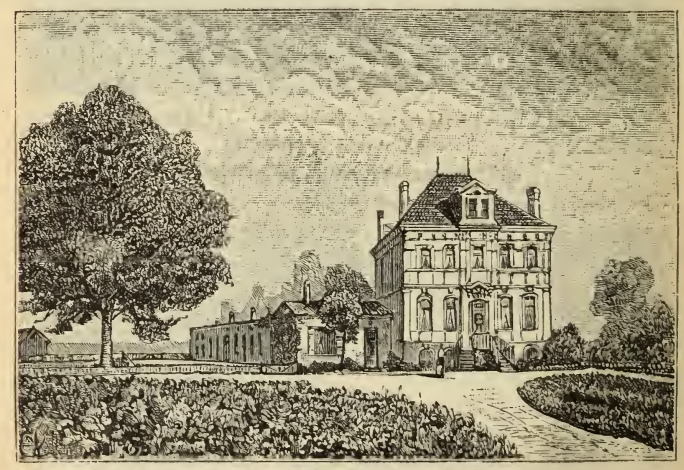
CHATEAU-GRAND-SAINT-LAMBERT
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
Mme Blanchet, née Laména, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET 1ers ARTISANS (*suite*).

	Tonneaux vin r.
A *Saint-Lambert, cru Gaudin aîné* (Barbier).	40
A *Saint-Lambert* (J. Pouyalet).	25
A *Bages* (Daubos et Petit gdre)	25
Id. (Daubos aîné).	16
Id. *c. Bichon* (Normandin)	18
Id. *cru Bichon* (Desse) . .	18
A *Anseillan* (Mondon fils). .	50
Haut-Pauillac (Jac. Moreau).	30
Hostein-Berthe-Milon (Hostein)	20
A *Milon* (Lagarde).	30
A *Loubeyres* (Meynieu). . . .	25
Id. (Vve Desse aîné).	20
A *Pibran* (Bichon).	20
Ch.-Pibran[1] (J.-P. Ardiley jne)	30

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Cru Chassenez (Vve Dupeyrat).	15
A *Pauillac* (Desse frères). . .	15
Id. (Fatin aîné)	10
A *Pauillac* (Arnut).	8
Id. (Morange).	12
Id. (Vve Maillard)	8



CHATEAU-PIBRAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. J.-P. Ardiley jeune, propriétaire.

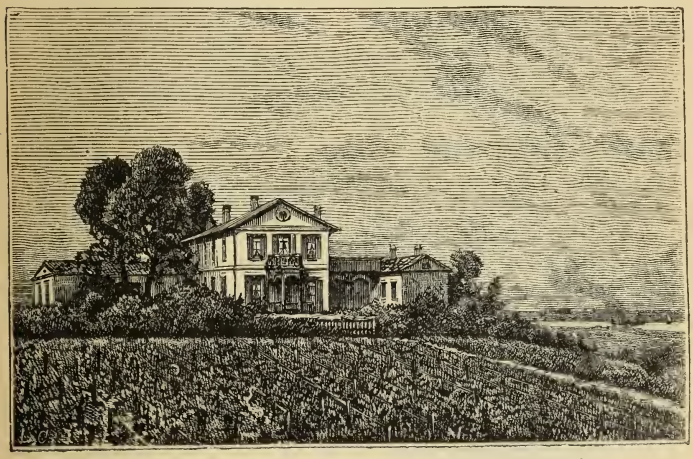
des communes de Pauillac et de Saint-Julien. La production de son vignoble est de 201. Ses vins se recommandent surtout par leur finesse et leur bouquet. Ils rivalisent parfois avec les grands vins qui l'entourent et sont justement appréciés du commerce de Bordeaux. Ce vignoble est un démembrement du cru Laurent-Laména et de l'ancien cru Malescot. Il appartient actuellement à Mme veuve Blanchet, née Laména.

1. Le cru de Ch.-Pibran, provenant de la famille Castéja, a toujours été classé au rang des meilleurs bourgeois de la commune de Pauillac ; il est situé sur une des croupes les plus élevées de la contrée, à 2 kilom. à l'ouest de la station du chemin de fer du Médoc à Pauillac. La propriété est mitoyenne avec les excellents crus de Pontet-Canet, Mouton-d'Armailhacq, Ducasse-Grand-Puy. Depuis quelques années, le choix des cépages de ce vignoble a été perfectionné, et grâce aux bons soins apportés à la culture et à la vinification, il produit des vins corsés et fins, d'une riche couleur, très recherchés surtout en Belgique.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Pauillac (Fatin jne, boucher)	6
Id. (Fr. Dejean)	6
Id. *cru Bernon* (Rabère)	4
Id. (Verdier)	3
A Bages (Bonnet)	25
Id. (Drouillet)	30
Id. (Lacoume)	18
Id. *cru Brunet* (Alc. Blanchet fils)	15
Id. (Ardiley jeune)	15
Id. *cru Vve Hostein* (P. Daubos)	15
Id. (Gaudin aîné)	12
Id. (Broqua)	10
Id. (Conte)	6
Id. (Bonifet)	6
Id. (Gasqueton)	4
Id. (Jacq. Laumonier)	4
Id. (Jean Laumonier)	3
Id. (Fabre)	3
Id. (Labbé aîné)	3
Id. (Raymond)	2
A Saint-Lambert (Jonqua)	10

	Tonneaux vin r.
A Saint-Lambert (Grenier aîné)	15
Id. (Bondut jeune)	10
Id. (Razeau)	10
Id. (Millepied)	10
Id. (Bernard)	10
Id. (Gaudin jeune)	8
Id. (Adrien Gaudin)	10
Id. (Gaudin)	8
Id. (Grégoire et Ve Croizet)	8
Id. (Prévot)	10
Id. (Seguin)	5
A Loubeyres (Jamet et Ribaux)	20
Id. (P.-Jules Sauts)	20
Id. (Aug. Gasqueton)	10
Id. (Vve Gasqueton)	8
Id. (Gagnereau)	8
Id. (Eyssan)	8
Id. (Charries)	8
A Padarnac (Pouchard frères)	6
Id. (Meaux frères)	6
Mousset (*Dne de Mont-Loup ou Montloubède*[1] (Fauchey aîné)	20
A Milon (André Seurin)	8



DOMAINE-DE-MONT-LOUP ou MONTLOUBÈDE

M. Fauchey aîné, propriétaire.

1. Ce cru est situé au nord de la commune de Pauillac, à 1 kil. de la rivière, entre le lazareth de Trompeloup et le Château-Lafite, sur une belle croupe élevée qui faisait autrefois parti du 5e cru Croizet-Bages. Par suite de la bonne qualité du sol et des cépages qui constituent ce cru, ses vins se distinguent par beaucoup de finesse.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Milon (Pierre Seurin) . . .	6
Id. (Seurin).	6
Au Pouyalet (Bonnefous aîné)	40
Id. (Bonnet jeune). . . .	15
Id. (Vve Déjean jeune et Fr. Déjean)	40
Id. (Vve André Garrabey et J. Bonnefous). .	25
Id. *cru Maney* (Pascal) .	20
Id. (Vve Déjean aîné). . .	20
Id. (Ardiley jeune). . . .	12
Id. (François Déjean) . .	12
Id. (Fr. Arnaud).	12
Id. (Bernard Arnaud aîné)	10
Id. (Allard).	8
Id. (Eymeric).	6
Id. (Gasqueton aîné). . .	6
Id. (Saux Croizet)	20
(Seurin Chambreyre).	6
Id. (Déjean, tonnelier). .	6
Id. (Hostein Réganon). .	4
Id. (Landard)	4
Id. (Bernard)	4
Id. (Fargot).	4
Château-Rolland (P. Desse). .	20
Mousset, cru Padarnac (Hilaret).	35
Mousset (Gratian jeune). . . .	20
Id. (André Tourteau aîné)	20
Id. (Mathé)	20
Id. (Desplats)	15
Id. (Ludovic Chevreau) .	15
Id. (Auguste Tourteau jne)	18
Id. (Mège)	15
Id. (Bernard)	12
Id. (Ribaux aîné)	12
Id. (Siot).	12
Id. (Aug. Gratian). . . .	12
Id. (Ribet jeune)	8
Id. (Fauchey jeune). . .	8
Id. (Croneau).	6
Id. (Merlet).	4
A Anseillan (Moynet)	8
Artigues, cru Chèvery (Rulle)	15
Aux Artigues (Saintout fils). .	8
Id. (Bielle)	6
Id. (Manizan).	4
Id. (Bidon)	4
Id. (Junon)	4
Id. (Léonard Conte) . . .	4
Id. (Dronillard).	4
Id. (L. Fardègne).	4
Id. (Etienne Fardègne) .	4
Id. (P. Jeannot).	4

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

SAINT-SAUVEUR. — 1,007 h. — 2,118 hect. — 6 k. à l'O. de Pauillac; — **B.** : au N., par St-Estèphe; à l'E., par Pauillac; au S. et au S.-O., par St-Laurent; au N.-O., par Cissac. — **Ch. de fer,** st. de Pauillac et St-Estèphe, à 6 k. du bourg. ✉ — ☎ : Pauillac.

Sol varié : à l'O., sable froid, peu profond, sur sous-sol pierreux; au N., marais tourbeux; à l'E., au centre et au S., terrain graveleux propice à la vigne, assis sur l'alios ou sur la grave.

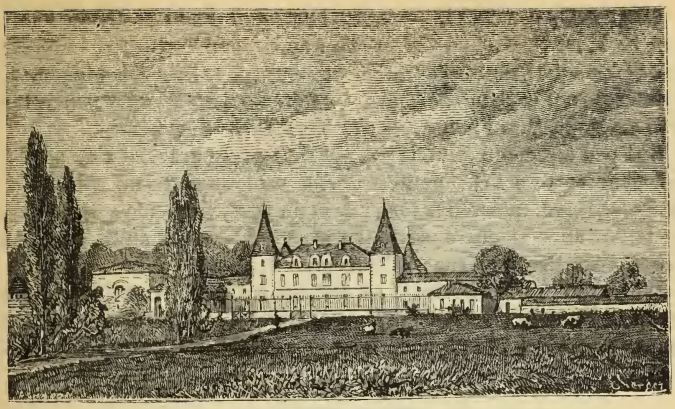
Vins analogues à ceux de Cissac et de Pauillac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRU JAMAIS VENDU AU COMMERCE

	Tonneaux vin r.
Ch.-Peyrabon[1] (Armand Roux)	65

1. Le Château-Peyrabon commande un domaine de 50 hectares dont 21 sont consacrés à la vigne et en un seul tenant. Ce cru dont les vins sont réservés par M. A. Roux pour ses amis, mérite une mention toute particulière. Les divers auteurs des traités sur les vins du Médoc l'ont improprement classé bon bourgeois; aucun d'eux n'a visité ce vignoble ni goûté ses vins. Nous l'avons visité en détail en 1871, et nous avons constaté que par le bon choix des cépages fins appropriés aux diverses natures de son riche sous-sol, cette propriété ne peut faire qu'un vin de toute première qualité. Nous avons goûté dans les celliers les vins des dernières années que, d'accord



CHATEAU-PEYRABON

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. A. Roux, propriétaire.

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR VENDANT COMME LES 5es CRUS — Tonneaux vin r.

Liversan (Fleury Ducasse) 100

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Hourtin (Duroy de Suduiraut)	50	*La Batisse* (Guilbot)	50
Fonpiqueyre (Fleury Ducasse)	40	*Lujean* (Coutant)	20
Madrac (Vazquez)	35	*Le Cassana* (Gaillard)	40
Tourteran (Héritiers Leguénédal)	70	*A Fontesteau* (Menou)	25
		Id. (Pimorin)	25

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Lescarjean (Hostein)	20	*A la Colonie* (Lemasson)	6
Id. (Berger)	20	*A Desteau* (Moudon)	20
Id. (Fatin)	15	*A Laborde* (Roumegoux)	20
Id. (André Maney)	12	*Au Fournas* (fam. Teynac)	12
Id. (Maney)	10	Id. (Mauguet)	10
Id. (Métayet)	10	Id. (Faye)	8
Id. (Tiffon)	6	*A Labrousse* (Bernard)	15
Au bourg (Eyssan)	12	Id. (Maney)	12
Id. (Andron aîné)	12	Id. (Villeneuve)	10
Id. (Andron jeune)	10	Id. (Berthet)	8
Id. (Bert)	10	Id. (Jean Renom)	8
Id. (Vve Ardiley)	10	Id. (Bigeau)	8
Id. (Chevreau)	6	*A Guérin* (Bonnet)	18
Id. (Maney, charron)	6	Id. (Duret)	10

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

---

avec les hommes compétents, nous avons reconnus pouvoir rivaliser avec les vins des crus supérieurs du Médoc.

Aussi sommes-nous convaincu que la haute réputation dont jouissent les vins du Château-Peyrabon dans le nord de la France et à l'étranger est pleinement justifiée.

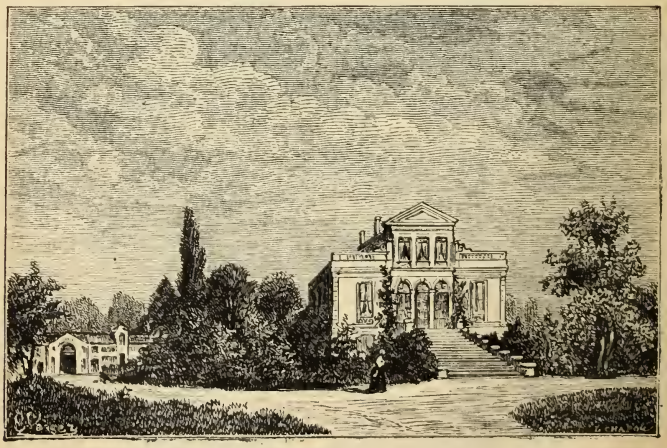
CISSAC. — 1,229 h. — 2,362 hect. — 7 k. au N.-O. de Pauillac; 55 k. au N.-N.-O. de Bx. — **B. :** au N., par Vertheuil; au N.-E., par St-Estèphe; au S., par Saint-Sauveur; à l'O., par les landes de Saint-Laurent et Saint-Germain. — **Ch. de fer,** st. de Vertheuil, à 4 k. au N.-N.-E. du bourg. — ✉ : Vertheuil. — ☿ : Cissac.

Sol peu accidenté et varié; vers l'E., terrain graveleux ou argilo-calcaire, et vers l'O., petites graves sablonneuses ou sable pur. **Sous-sol** gén. pierreux, vers l'E. et le S.-E., moellons ou pierres de taille, alios et grave, surtout à l'O.; au N.-O. et au S., argile et bancs d'excellente marne; à l'extrémité O., sable.

Vins gén. assez moelleux, se distinguant par une belle couleur et de la rondeur; prix de primeur, 700 à 1,200 fr. pour les crus bourgeois; 500 à 750 fr. pour les crus artisans.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES
CRUS BOURGEOIS

Chât.-du-Breuil (F. Forpomès de Pommiès et F. de Miollis)	180
Ch.-la-Rivaux (cte du Hamel).	180
Ch.-d'Hanteillan[1] (E. Lefort)	100
Château-Abiet (Maurin). . .	20
LeLandat (Lamarque fils aîné)	30
Martiny (héritiers Martiny). .	90
Ch.-du-Puy-de-Saint-Martin (de la Nièce)	50
Villambis (héritiers Baour) . .	35
Ch.-Lamothe (L. d'Elbauve) .	50
A Lamothe (Lamarque jeune).	30
Au Petit-St-Martin (A. Courregeolles)	5



CHATEAU-D'HANTEILLAN
(CRU BOURGEOIS)
M. E. Lefort, propriétaire.

1. Le domaine d'Hanteillan est situé sur les deux communes de Cissac et de Saint-

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
Au Petit-Luc (Tessonneau). .	25
Id. (Caurian). . . .	8
Id. (hérit. Eyssan) .	7
Au Grand-Luc (Dumas fils). .	20
Id. (Maurice Abiet).	15
Id. (Grand).	15
Id. (Denis Labbé). .	8
Id. (Eyssan)	4
Aux Gunes (Ve Braneyre) . . .	30
Id. (Thibaud - Thibaudin)	25
Id. (Hostein fils aîné) .	12
Id. (Thibaud).	15
Id. (Maney)	12
Id. (Boutureau). . . .	12
Id. (Roudier)	12
Id. (Armand).	10
Id. (Bijeau).	8
Id. (Lardiley).	8
Id. (Métayet)	7
Id. (Izard)	6
Id. (Gaillard)	6
Id. (Eyssan).	6
Id. *Cru Moulin-Lambert*[1] (Beugnon) .	5
La Petite-Rivaux (Hostein jne).	12
Id. (Fatin)	8
Id. (Deloutre).	8
Id. (Lafon)	6
Au Bas-Queyron (Bernard) . .	20
Id. (Saumas Méric) . .	20
Au Haut-Queyron (Bertin fils)	8
A Boucaut (Boucaut).	10
Au Petit-Bourg (Cousin jeune)	18
Id. (Ve Fatin).	7
Au Bourg (Lamarque père) . .	20

	Tonneaux vin r.
Au Bourg (Laborde fils) . . .	12
Id. (Castets)	12
Id. (Maynet)	12
Id. (Money).	10
Id. (Bouey)	10
Id. (Boyé)	15
Id. (Sablon aîné) . . .	8
Id. (Sablon jeune). . .	8
Id. (Baudon)	5
Id. (Saintout, boucher).	5
A Pellan (Campagne). . . .	10
Id. (Bernard)	6
Id. (Bijeau).	5
Lucrabey (Brun)	10
Aux Tuilières (Pinet).	10
Id. (Dupont)	6
Id. (Joseph).	6
Id. (Eyssan).	6
Id. (Abadie).	6
Id. (Leconte)	5
Id. (Grenier)	5
Id. (Lafargue)	5
A Margalès (Bertin).	8
A Ricous (Jugla).	15
Id. (Maney).	6
Id. (Fatin)	5
Aux Reynats (Tressin)	8
Id. (Portal).	10
Id. (Couvey)	10
Id. (famille Bugat) . .	8
Id. (Bouey jeune). . .	8
Id. (Batailley).	10
Id. (Pourrion).	5
Id. (Dejean)	6
Id. (Brun aîné)	10
Id. (Brun jeune) . . .	10

Estèphe; il comprend 72 hectares, dont 50 consacrés à la vigne, produisant un vin très estimé et classé parmi les premiers bourgeois de Cissac; 22 hect. sont consacrés aux bois de pins, prés, vimières et jardins.

Par suite de l'achat d'un vignoble dans Saint-Estèphe (en 1869) avec chais e cuvier, M. Lefort a séparé ses vignes de Saint-Estèphe de celles d'Hanteillan-Cissac et formé ainsi le cru de Coutelin-Merville, qui figure parmi les bourgeois supérieurs de Saint-Estèphe. Les deux vignobles sont d'un seul tenant, divisés seulement par une passe servant de limite entre la commune de Saint-Estèphe et celle de Cissac. Leur production est d'environ 150 tonn., dont 100 tonn. pour Hanteillan et 50 tonn. pour Coutelin-Merville. Beaucoup de vignes n'étant pas encore en plein rapport, cette production moyenne ne tardera pas à être dépassée. Ce domaine est remarquable par l'excellente disposition des bâtiments d'exploitation récemment construits. Nous devons aussi mentionner les travaux de drainage exécutés sur une grande échelle dont les résultats ont été merveilleux, tant pour la production que pour la qualité du vin. Les premiers travaux datent de 1856, et aujourd'hui 35 hectares sont drainés.

1. Le cru Moulin-Lambert, cultivé avec les plus grands soins, produit des vins très estimés. Le monopole de la vente de ces vins appartient depuis longtemps à la maison Malvezin frères et Ce, de Bordeaux.

SAINT-ESTÈPHE. — 2,932 h. — 3,757 hect. — 9 k. au N. de Pauillac; 18 k. au S.-S.-E. de Lesparre; 57 k. au N.-N.-O. de Bx. — **B.** : au N., par St-Seurin-de-Cadourne; à l'E., par le fleuve; au S., par Pauillac; au S.-O., par Cissac; à l'O., par Vertheuil. — **Ch. de fer**, st. de St-Estèphe. — **Port** sur la Gironde. ✉ et ⚓.

Sol gén. graveleux et fertile, présentant une suite successive de croupes admirablement exposées aux influences solaires. — **Sous-sol** gén. composé d'alios, à une assez grande profondeur; sur quelques points, argileux et pierreux. Sur les bords du fleuve, dépôt alluvial consacré aux prairies.

Vins d'une réputation universelle, fort aromatisés, fins et moelleux; ils sont gén. un peu plus légers que ceux de Pauillac. Les crus bourgeois supérieurs, très estimés, vendent en primeur, selon les années, de 750 à 1,500 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

2es CRUS CLASSÉS

	Tonneaux vin r.			Tonneaux vin r.
Cos-d'Estournel [1] (famille de Errazu).	150	*Montrose* [2] (Dollfus).	1er vin	170
			2e vin	30

3e CRU CLASSÉ

Calon-Ségur [3] (les héritiers P.-F. de Lestapis). 150

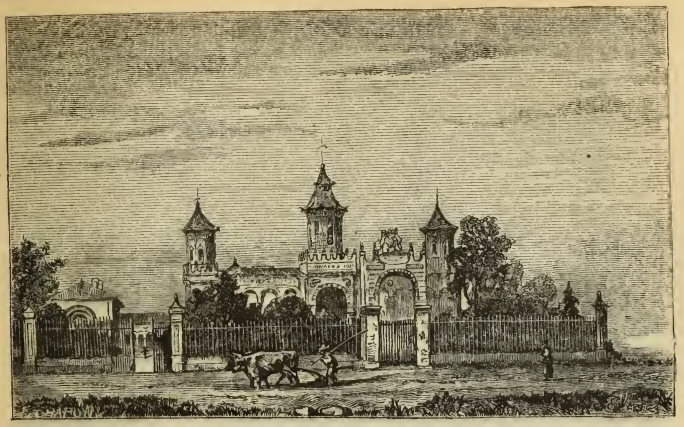
4e CRU CLASSÉ

Rochet (Vve Lafon de Camarsac et fils). 45

1. Cos-d'Estournel, Pomys, l'Abbaye-de-l'Isle et Bédillous furent vendus, en 1852, par M. d'Estournel, à M. Martyn, de Londres, moyennant la somme de 1,150,000 fr. Depuis 1869, ces domaines appartiennent à la famille de Errazu. Cos-d'Estournel occupe, parmi les seconds crus classés de Médoc, un rang distingué, et il est particulièrement recherché des Anglais. Sa production moyenne est de 150 à 160 tonn. Les deux crus de Cos-d'Estournel et de Pomys sont placés sous l'habile administration de M. Jérôme Chiapella, un des viticulteurs des plus compétents de la Gironde, propriétaire du célèbre cru de la Mission-Haut-Brion, à Pessac, et négociant à Bordeaux.

2. Le vignoble de Montrose présente un caractère topographique peu commun en Médoc : il est d'un seul tenant de 188 journaux (63 hectares). Sa fondation se divise en deux parties : la première, comprenant 50 hectares, est l'œuvre de M. Dumoulin, auquel M. Mathieu Dollfus a acheté ce beau vignoble en 1865; la deuxième, comprenant 13 hectares, a été conquise par M. Dollfus sur des terrains incultes on ne peut plus propices à la viticulture; et en suivant, pour les plantations, les excellentes traditions de M. Dumoulin, en créant des bâtiments d'exploitation vastes et parfaitement organisés, le nouveau propriétaire a fait rapidement de Montrose un vignoble modèle, auquel la Société d'Agriculture de la Gironde décernait en 1871 la médaille d'or ministérielle accordée au vignoble le mieux tenu et propre à être donné en exemple aux viticulteurs. Depuis 1871, Montrose n'a cessé d'être l'objet des soins les mieux entendus et les plus assidus; aussi ses vins sont-ils toujours des plus recherchés du commerce, et sa production a-t-elle atteint de 180 à 200 tonneaux.

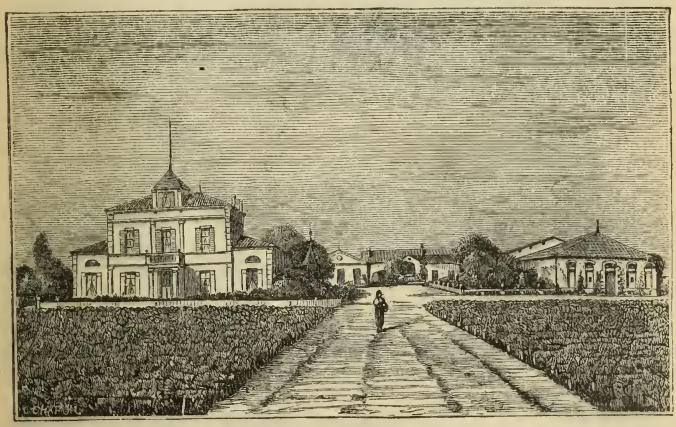
3. Le domaine de Calon-Ségur comprend 55 hect. de vignes admirablement situées sur des croupes des plus belles du Haut-Médoc. Ses vins, classés au nombre des 3es grands crus les plus recherchés, ont obtenu une méd. d'arg. à l'Exposition de Paris 1878, et d'une méd. d'or à l'Exposition de Bordeaux 1882. (V. le dessin, p. 202.)



COS-D'ESTOURNEL

(2e CRU CLASSÉ)

Famille de Errazu, propriétaire.

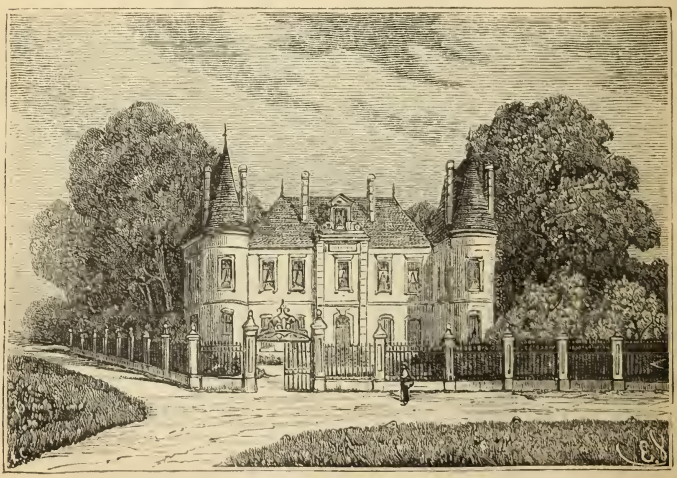


CHATEAU-MONTROSE

(2e CRU CLASSÉ)

M. Dollfus, propriétaire.

CHATEAU-CALON-SÉGUR
(3e CRU CLASSÉ)
Les héritiers P.-F. de Lestapis, propriétaires. (Voir page 200, note 3.)



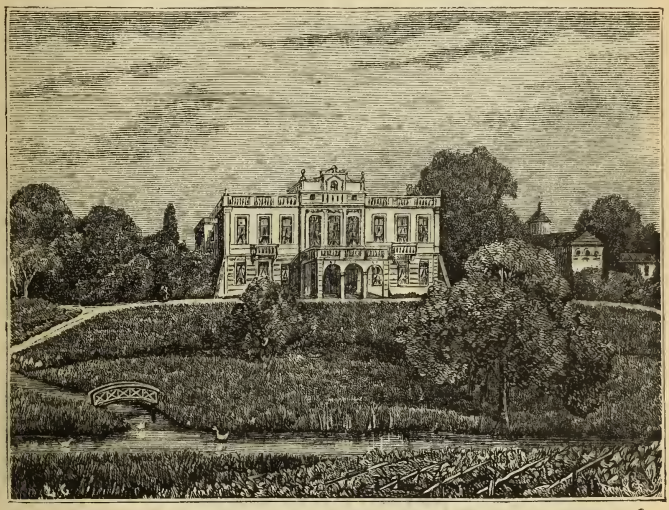
COS-LABORY
5e CRU CLASSÉ
Mme veuve Peychaud et ses fils MM. A. et L. Peychaud, propres.

5e CRU CLASSÉ

	Tonneaux vin r.
Cos-Labory [1] (Vve Louis Peychaud et ses fils A. et L. Peychaud) . . .	40

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.
Le Roc (les fils d'U. Clauzet) .	30
Roche (Hostein Fatou). . . .	20
Lalande (Sidney Célérier) . .	100
Le Crock [2] (G. Merman) . . .	80
Meyney (comte de Fumel et héritiers du Sault).	180



CHATEAU-LE-CROCK
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Georges Merman, propriétaire.

1. Le cru de Cos-Labory était compris dans la succession de M. d'Estournel; il fut acheté par M. Martin, de Londres, en Château-Cos-d'Estournel qui est, avec le Château-Lafite, le plus proche voisin du Château-Cos-Labory.

La situation exceptionnelle des vignes de Cos-Labory au milieu de celles des deux célèbres crus cités plus haut justifie sa vieille réputation et le rang attribué à ses vins quand fut faite la classification officielle des grands crus du Médoc.

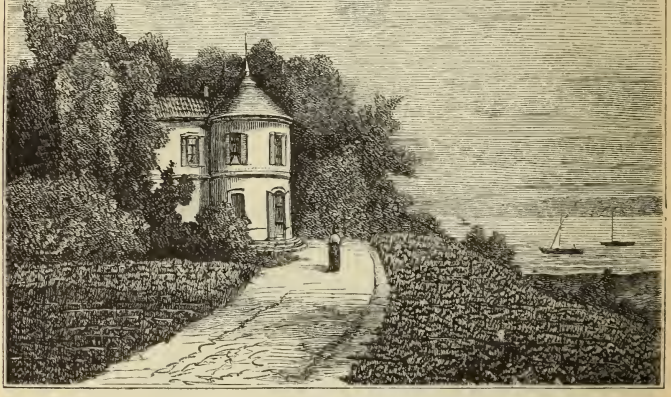
Le domaine de Cos-Labory a une étendue de 74 hectares et une production moyenne de 40 à 50 tonn. En 1860 il fut acheté par M. Louis Peychaud. Actuellement ce cru est la propriété de Mme veuve L. Peychaud et de ses fils MM. A. et L. Peychaud.

Le Château-Cos-Labory, récemment restauré et agrandi, est séparé des bâtiments de Cos-d'Estournel par la route de Pauillac à Saint-Estèphe.

2. Le domaine du Crock est dans la famille Merman depuis trois générations (1788). Le vin de ce cru, classé parmi les 1ers bourgeois supérieurs du Médoc, se distingue surtout par une grande finesse, un bouquet très agréable et du corps. Ce domaine contient 30 hect. complantés en vignes. Les soins parfaits apportés à la culture de ce vignoble, les succès obtenus dans la lutte contre les fléaux qui frappent nos vignes ont mérité en 1885 la médaille d'or ministérielle accordée au vignoble le mieux tenu du département.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Ch.-Marbuzet [1] (J. Merman) .	50
A Marbuzet (Morand-Dupuch)	25
La Haye (Mme de St-Affrique)	30
Houissant (les fils d'U. Clauzet)	40
Fatin (Hostein Fatou)	50
Château-Pomys [2] (famille de Errazu).	80
Ségur Garramey (Vve Phélan)	200
Le Boscq (Grazilhon père) . .	100
Le Boscq [3] (M. et Mme de Camiran).	6
La-Salle-de-Pez [4] (W. Lawton)	140
Beau-Site-Grazilhon (Grazilhon fils)	95



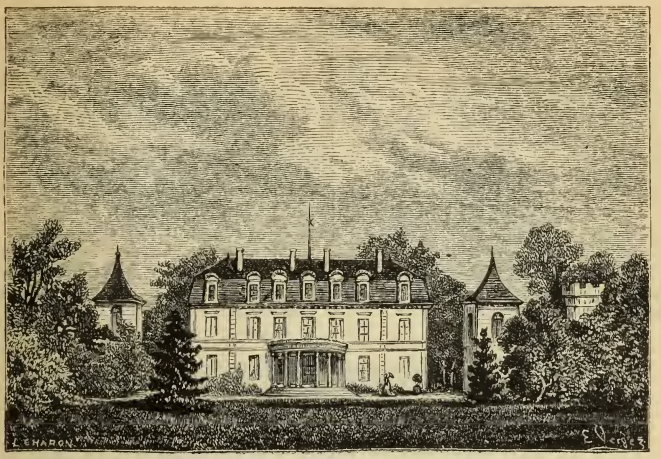
CHATEAU-MARBUZET
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Jules Merman, propriétaire.

1. Le Château-Marbuzet et le vignoble qui l'entoure sont situés sur le coteau le plus élevé de cette partie du Médoc d'où l'on domine le cours de la Gironde. Les vignes, cultivées avec les plus grands soins, sont plantées sur des croupes dont les versants sont principalement exposés au S. et à l'E. et dont les terrains graveleux sont de 1re qualité. Ses vins, classés *1ers bourgeois supérieurs du Médoc*, ont obtenu deux mentions honorables et une médaille d'or dans diverses expositions. Ils ont une vinosité qui n'exclut pas la finesse propre à leur classe.

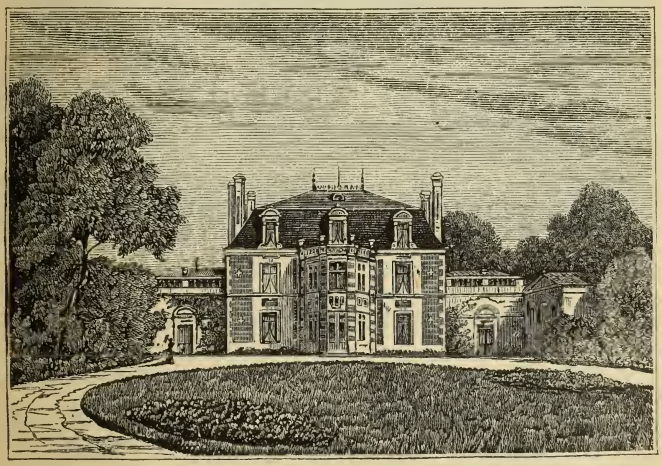
2. Le vignoble du Château-Pomys est classé parmi les premiers bourgeois de Saint-Estèphe. Sa production moyenne est de 80 tonn.

3. M. et Mme de Camiran, en vendant le domaine du Boscq à M. Grazilhon, ont conservé le château, 20 hect. de prairies, et un petit clos de vignes, pure grave, qui produira sous peu de temps de 10 à 15 tonn.

4. Le domaine de La-Salle-de-Pez, situé dans l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, comprend 90 hect. environ, divisés en 40 hect. de vignes en un seul tenant, condition exceptionnelle en Médoc et précieuse au point de vue de la commodité de l'exploitation; 44 hect. prairies, et 6 hect. bois et terres. Le vignoble, reposant sur un plateau élevé à pentes très heureusement exposées, est composé de cépages de choix, et les vieilles vignes y dominent. Son vin a rang parmi les bourgeois supérieurs les plus recherchés du Médoc; il est connu dans le commerce sous le nom de Château-de-Pez. Il a obtenu une médaille d'argent à l'Exposition universelle de 1878.



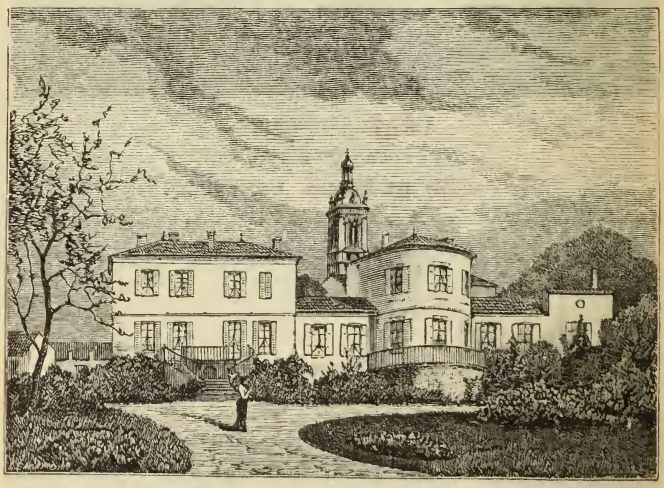
CHATEAU-POMYS
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
Famille de Errazu, propriétaire.



CHATEAU-LA-COMMANDERIE
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
Colonel Bonie, propriétaire. (Voir page 206, note 1.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*).

	Tonneaux vin r.
Canteloup (Vve Dr Bert)	80
Fontpetites (Hostein Fatou)	90
Château-Morin (Vve Dr Alibert)	50
La Commanderie[1] (Colonel Bonie)	80
A Leyssac (les fils d'U. Clauzet)	70
A Capbern[2] (H. Gasqueton)	70
Les Ormes (Bertet et Bonifet)	70
Cru de Come (Benneteau)	30
Coutelin-Merville (E. Lefort)	50
Ladouys (Barre)	90
A la Tour du Haut-Vignoble (Rousset, banquier)	25
Id. (Desse frères)	25
Haut-Vignoble (Seguin)	50
Carcasset Jacques (M. Alcuet)	25
Coutelin et Laujac (Gintrac)	10
A Cos (Labory frères)	6
A Marbuzet cru des Martines (Monla)	25
Cru Maccarthy (Lucien Raymond)	30
Lhereteyre (Osmin Duret)	40
A Leyssac (Dumas aîné)	30



DOMAINE DE CAPBERN
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)
M. Henri Gasqueton, propriétaire.

1. Le nom de la Commanderie a été donné à ce domaine par autorisation ministérielle, après avoir rempli les formalités légales.

Ce cru appartient à la famille Bonie depuis le commencement de ce siècle; il se recommande par la finesse et le bouquet de ses vins. Le vignoble a l'avantage de ne pas être morcelé; il est d'une riche production et a eu l'heureux privilège d'avoir été épargné par l'oïdium.

Le château, qui vient d'être entièrement restauré (Voir dessin page 205) jouit de la facilité des communications, par sa proximité de la station de Saint-Estèphe.

2. Le domaine de Capbern, dont le vignoble avoisine les meilleurs crus de la commune, produit de 70 à 80 tonn. d'un excellent vin provenant uniquement de cabernet-sauvignon et de franc-cabernet. Cette propriété porte le nom de l'un des membres de la famille qui la possède depuis plus de cinq générations.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

		Tonneaux vin r.
A Marbuzet c. Chambert	(Raymond gdre Ricard).	20
Id.	(Ve Hostein).	20
Id.	(Martin)	20
Id.	*c. Martines* (Dumas)	15
Id.	(Pierre Roulet).	12
Id.	(Meynieu)	12
Id.	(Poissonnié).	12
Id.	(Jean Roulet)	10
Id.	(Biehon).	10
Id.	(Bousquet).	10
A Canteloup	(Brossard).	45
Id.	(Deloude)	30
Id.	(Allard).	15
Id.	(Tité).	15
Id.	(Ve Teyssier).	15
Id.	(Bosc).	12
Id.	(Decap)	12
Id.	(Ve Bernard).	12
Id.	(Izard)	10
Id.	(Camin).	5
A Leyssac	(Izard).	35
Id.	(Hostein)	20
Id.	(Mimi).	12
Id.	(Eyssan)	12
Id.	(Mége).	18
Id.	(Dumas, forgeron).	10
Id.	(Lespine)	15
Id.	(Moreau)	15
Id.	(Prévosteau jeune).	10
Id.	(Ardiley).	15
Id.	(Ve Blancherean).	10
Id.	(Mme Artigarum).	10
Id.	(Pion).	6
Id.	(Prévosteau aîné).	12
Id.	(Ve Mondon).	5
Id.	(Ribaud).	10
Id.	(Girand).	10
Id.	(Fatin).	10
Id.	(Bosc).	8
Id.	(Bibard).	8
Id.	(Tallé, forgeron).	10
Id.	(Roulet).	8
Id.	(Ve Hostein).	8
Id.	(Goudin)	6
Id.	(Sebilean).	5
A Pez	(Fourcand).	30
Id.	(Etienne Bernard	25
Id.	(Brenil, maire)	25
Id.	(Ve Richard)	20
Id.	(Maurice)	20
Id.	(Thibon)	20
Id.	(Magnan)	15

		Tonneaux vin r.
A Pez	(Yquem).	15
Id.	(Eymeric Parc).	15
Id.	(Palin)	15
Id.	(Clémenceau).	12
Id.	(Aney).	12
Id.	(Eymeric)	12
Id.	(Martin)	10
Id.	(Labattut)	10
Id.	(Rambaud).	8
Id.	(Nogé).	8
Id.	(Piraud)	6
A la Croix	(Hilaret)	10
A Cos	(Ve Tourteaud aîné).	15
Id.	(Tourtaud Arnaud).	15
A Laujac	(Beluzan).	15
Id.	(Arnaud).	10
Id.	(Papot).	10
Id.	(Balean)	10
Au bourg	(Trossigière)	30
Id.	(Dumas).	25
Id.	(Eymas)	20
Id.	(Bergey)	20
Id.	(Ve Dupuch).	8
Id.	(Desplats)	15
Id.	(Ch. Grand).	15
Id.	(Breuilh).	10
Id.	(Hay frères).	15
Id.	Audouard aîné).	15
Id.	(Audouard jeune).	15
Id.	(Ve Magnan).	15
Id.	(Ve Dupuis).	12
Id.	(Beneyt)	10
Id.	(Trossigère jeune).	5
Aillan	(Aney aîné).	10
Id.	*cru Luzon.* (Aney)	15
Id.	(Tourteaud jeune).	8
Id.	(Hillaret).	6
A Blanquet	(Andron).	25
Id.	(Bernard Moulet)	15
Id.	(Morin frères)	20
Id.	(Mizan).	10
Id.	(Labbé)	8
Id.	(Girand)	8
Id.	(Bonifet)	5
Id.	(François Morin)	5
A Coutelin	(Dejean)	10
A St-Corbian	(Signoret).	30
Id.	(Aney).	20
Id.	(Ve Laporterie)	15
Id.	(Ballangé)	15
Id.	(Renon)	10
Id.	(Ve Bouilland)	8
La Croix	(Lambert)	6

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

VERTHEUIL. — 1,145 h. — 2,194 hect. — 8 kil. au N.-N.-O. de Pauillac; 11 k. au S.-E. de Lesparre; 56 k. au N.-N.-O. de B^x^. — **B. :** au N., par Saint-Seurin-de-Cadourne; à l'E., par Saint-Estèphe; au S., par Cissac; à l'O. et au N.-O., par Saint-Germain. — **Ch. de fer,** st. au vill. de Meynieu. ✉ et ☎.

Sol : du centre au S., belles croupes graveleuses; vers l'O., parties sablo-graveleuses; du centre au N., terres argilo-calcaires; sur les bords, très étendus, du chenal de Rayson, palus et marais. — **Sous-sol** argileux et pierreux dans la partie N.; graveleux, gén. assis sur l'argile, dans la partie S.

Vins, produits par 1/3 cabernet-sauvignon, 1/3 malbec, 1/3 merlot, divisés en vins de graves analogues à ceux de Cissac, en vins de terres fortes, fermes et colorés, peu parfumés en primeur, mais gagnant beaucoup avec le temps. Ils sont très recherchés dans le Nord, où la marque de l'abbaye Skinner est très connue. Prix de primeur, selon les années, de 550 à 1,150 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Picourneau (Denat) . . .	80
L'Abbaye[1] (R. d'Elbauve) . .	90
A Souley (Bert).	50
Id. (de Courcelles). . .	50
Lugagnac (Ismaël Clauzet). .	75
Id. (Ducasse)	75
Château - Laride (Armand Roux)	40
Lebourdieu (Hérit. Chéri Blanchard)	40
Lesquireau (Cam. Constant) .	40
Id. (Georges Desse) . .	40
La Gravière-Couerbe (Vve C. Bères)	35
Ch.-Victoria[2] (Dr Baudrimont)	20
Chât.-Rayson (Eug. Clauzel).	150
Château-Beysac (Brown). . .	150
Au Souley (Alph. Moreau). .	45
Nodris (de Miollis).	40
Château-du-Meynieu (Gué, notaire).	20
Ch.-Vertheuil[3] (Aug. Mondon)	20
Cru Millet (Mme Derozier). .	8
Id. (Mlle Millet) . . .	6
Au Gouat (Cosson)	25
Dom. de Fondemajan (Vve U. Porge)	5
Cru la Tour-des-Termes (Bernard du Parc).	40

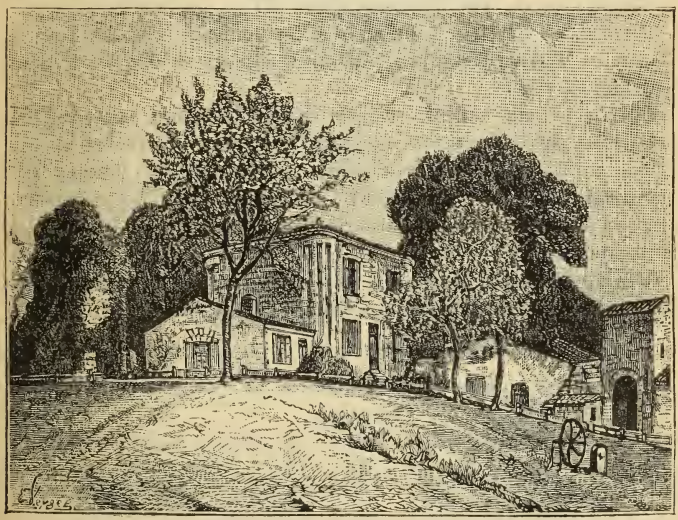
1. Le domaine de l'*Abbaye*, connu sous le nom de l'Abbaye-Skinner, comprend 30 hect. de vignes, 50 hect. de prés et 42 de bois. Le vignoble, situé sur un sol graveleux et argilo-calcaire, est complanté des meilleurs cépages et produit un vin très corsé et coloré, classé dans les meilleurs de la contrée.

L'Abbaye de Vertheuil est la seule qui subsiste des deux abbayes qu'a possédées le Médoc. L'abbaye de l'Isle, à Ordonnac, a presque entièrement disparu.

2. Le vignoble qui entoure le Château-Victoria a une étendue de 28 hectares. Il est situé sur un sous-sol calcaire et donne des vins très corsés et très riches en alcool qui ont mérité des médailles aux Expositions de Paris 1878 et Amsterdam 1883.

3. Le Château-de-Vertheuil, dont l'origine remonte au XIe siècle, joua un rôle militaire important durant la période anglaise; il fut remanié au XIVe siècle et à des époques plus récentes. Il appartenait en 1081 à Girald, passa dans l'illustre famille de Bourg, puis au XIVe siècle dans la famille d'Albret. En 1489, Pierre de Bosco, chanoine de Saint-André de Bordeaux, le légua au chapitre de cette église, qui l'a conservé jusqu'en 1789. Vendu comme bien national, il a changé plusieurs fois de propriétaire

DOMAINE DE L'ABBAYE
(CRU BOURGEOIS)
M. d'Elbauve, propriétaire.



CHATEAU-DE-VERTHEUIL
(CRU BOURGEOIS)
M. Aug. Mondon, propriétaire.

et appartient aujourd'hui à M. Auguste Mondon, qui possède autour de ce château un vignoble très bien situé et parfaitement encépagé, sur un sol argilo-calcaire produisant un vin très estimé, possédant beaucoup de corps et une riche couleur.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
Redeyron (Vve Augeau)	15
Id. (famille Colombier)	8
Au Vignan (Grémin)	12
A Juillan (Virléger)	6
A Lagouau (Dupont)	10
A l'Ile (Fleur)	10
A Tourney (Hrs Rousset)	12
A Lugagnac (Moreau)	12
Id. (Forest)	8
Au bourg (Lafanechère et Prévosteau)	25
Id. (Vve Videau)	8
Id. (Béneyt)	10
Au bourg (Seguin)	8
Id. (Monnereau)	10
Id. (Bertrand)	10
Id. (Laplagne)	10
Id. (Clavet Cadichon)	12
Id. (Clavet frères)	8
Id. (Bouillaud)	8
Id. (Vve Gaston)	8
Id. (Larrieu)	3
Id. (Camin)	3
Id. (Bila)	6
Id. (Ribet jeune)	5

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn.

SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE. — 1,355 h. — 1,575 hect. — 13 k. à l'E.-S.-E. de Lesparre; 13 k. au N. de Pauillac. — **B.** : au N., par Ordonnac et Saint-Yzans; à l'E., par le fleuve; au S., par Saint-Estèphe; à l'O., par Saint-Germain et Ordonnac. — **Ch. de fer,** st. de Vertheuil, à 6 k. au S.-O. du bourg. — **Voitures** correspondant avec le ch. de fer, st. de Saint-Estèphe. ✉ et ☞.

Sol varié : au centre, croupes graveleuses sur fond argileux, resserrées entre des terres fortes à l'O.; palus étroits des bords du fleuve à l'E.; marais desséchés de Rayson au S.; marais de la Maréchale au N. — **Sous-sol :** de graves sous les croupes du centre; à l'O., bancs de pierre ou de marne, souvent à 30 cent. de profondeur.

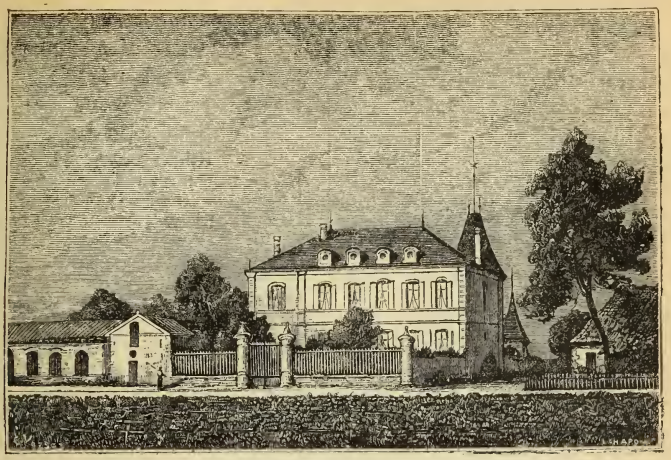
Vins gén. corsés et colorés, assez fins dans les premiers crus de la commune; prix de primeur : 550 à 1,200 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS, EN GRAVES

	Tonneaux vin r.
Ch.-Verdignan (Vte de Roussy)	160
Sociando-Malet (L. Simon)	40
Ch.-Coufran (S. Célérier)	120
Chât.-Charmail (Mme Caillat, née Louvet de Paty)	125
Château-Verdus (Boyer)	80
Château-Bel-Orme (Ve Tronquoy de Lalande)	70
Ch.-Grandis (Arm. Figerou)	40
Ch.-du-Mont[1] (H. Gasqueton)	80
Domaine Andron (L. Simon)	15
Pontoise-Brochon (Bouillaud)	45

1. Le Château-du-Mont commande un domaine de 195 hectares, dont 40 sont consacrés aux prairies et 45 aux vignes. Le vignoble, qui produit 180 à 200 tonneaux de vin, a été créé par M. Figerou aîné, beau-père du propriétaire actuel, avec des démembrements des meilleurs crus de la commune (Château-Bardis et propriété du baron de Brane). Il est complanté en malbec et en cabernet-sauvignon.



CHATEAU-DU-MONT

(CRU BOURGEOIS)

M. H. Gasqueton, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS, EN GRAVES *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Haut-Carmail (J. Sarnac fils)	35
Château-Cadourne (Nouet).	50
Château-Réal (Chomel). . .	25
C.-La-Tour-du-Mont (Arnaud)	50
Cru Lartigue-Chomel (Mme Alaret)	15

CRUS BOURGEOIS, EN TERRES FORTES

C.-Sénillac (Armand Lalande)	200
Ch.-du-Maurac (H. Gaillard).	80
A Maurac (Arm. Figerou). .	50
Château-Doyac (Moreau). .	75
Ch.-Pabeau (Mme Ve Et. Pujos)	35
C.-Marque-Figerou (Laporte)	50

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au bourg (Hay)	50
Id. (Rigon frères) . . .	50
Id. (Bouey)	26
Id. (Bouillaud frères). .	18
Id. (H. Nouet)	12
Id. (Arnaudy)	15
Id. *cru Lartigue* (Aug. Arnaud)	10
Id. (Breuil)	10
Id. (Récipont)	10
Id. (J. Mercier).	8
Id. (Azéra).	8
Id. (Lartigue frères) . .	6
A La Grange (N. Cocureau). .	10
Au Mont (Ch. Roulin)	25
Au Mont (Bloy-Massé)	12
Id. (Ve Bloy).	12
Id. (Bloy cadet)	12
Id. (Ricard)	12
Id. (Bournac fils). . . .	10
Id. (Laborie fils)	10
Id. (Dubosc).	10
A Muret (Duthil)	30
A Lestage, cru Haut-Espinaud (Dissandier aîné) . .	60
Id. (Leraud).	25
Id. (Dominique Andron)	25
Id. (Bouillaud)	25
Id. (Ve Armand Simon).	6
Id. (Dissandier jeune) .	25

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Lestage (Duthil, gendre Sauda)	12
Id. (Eyssan)	10
Id. (Belet)	10
Château-La-Grange (J. Gillet).	35
A Seguin (Gautier fils)	8
Id. (Lussac aîné)	8
A Doyac (Pierre Boniffet)	15
Au Villa (Garonne fils)	15
Id. (Blanc)	5
Id. (gendre Lanceuve)	5
A Quimper (Brossard)	8
Id. (Hostein)	8
A la Raze (Surget)	10
Id. (Taudin aîné)	8
A Livran (Albert Drouineau)	25
Id. (Duthil fils, maire)	12
Id. (Chéri Taudin)	8
A Lapasse (Marcoulet)	8
A Cadourne (Gillard)	8
Au Tralle (Seguin)	8
Id. (Porge)	10
Id. (David)	8
A Jeandey (Daniau)	8
Id. (Ribeau)	8
A Loquey (Coudy)	20

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

SAINT-GERMAIN-D'ESTEUIL. — 1,441 h. — 4,479 hect. — 6 k. à l'E.-S.-E. de Lesparre; 61 k. au N.-N.-E. de Bx. — **B.** : au N., par Ordonnac et Potensac; à l'E., par Saint-Seurin-de-Cadourne; au S.-E. et au S., par Vertheuil; au S.-O., par Hourtin; à l'O., par Naujac et Saint-Trélody. — **Ch. de fer,** st. d'Artiguillon, à 2 k. au S.-O. du bourg. ✉ et ☎.

Sol : sable à l'extrémité O.; parties sablo-graveleuses, peu étendues au N.-O.; terres argilo-calcaires dans le reste de la commune. — **Sous-sol** de graves et d'alios à l'O.; de pierre à moellon et pierre de taille au centre et à l'E. de la commune.

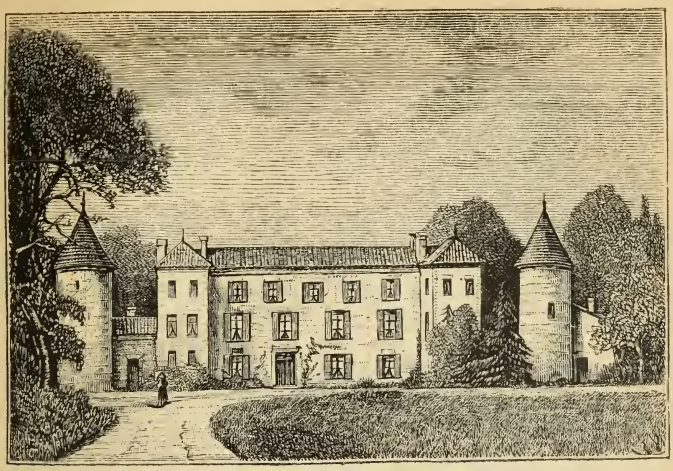
Vins produits par 1/2 malbec, 1/4 cabernet gris, 1/4 cabernet-sauvignon et autres cépages constituant dans les crus bourgeois de très bons ordinaires; prix : 500 à 1,000 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Livran[1] (Mis de Lambert-des-Granges)	100
Chât.-Castéra (Mis de Verthamon)	100
A Beaulieu (Liquard)	80
Ch.-Boyentran (Ctesse de Verthamon)	80
Chât.-Bries-Caillou[1] (Mis de Lambert des Granges)	35
A Bries (Marchais, de Saint-Trélody)	45
C.-Cassan (Vte de Verthamon)	80
Ch.-Hauterive (Vte Déodat de Verthamon)	100

1. Dans la commune de Saint-Germain, dont certaines parties méritent d'être classées comme Haut-Médoc, se distinguent les deux clos de Château-Livran et Château-Bricaillou ou Bries-Caillou, appartenant à la famille du baron du Périer de Larsan et du marquis de Lambert des Granges. Ces deux domaines produisent des vins remarquables par leur corps et leur bouquet. Ces vins sont très recherchés pour la Hollande, l'Allemagne et l'Angleterre, où ils jouissent d'une faveur séculaire.



CHATEAU-LIVRAN

M. le marquis de Lambert des Granges, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Barbeheyre (Meynieu)	90
Cru Charron (Dr E. Hosteing)	30
Latour (Vve Colombe)	25
Canteyric (Cazeaux)	25
Clos-Clameron (Dr E. Hosteing)	10

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
Au bourg (Camin)	20
Id. (Vve Videau)	10
Id. (Tressaint)	5
A Artiguillon (Dubosq fils)	15
Id. (Mesuret)	15
Id. (Moreau)	10
Id. (Beaudou)	10
Id. (Estelle fils)	15
Id. (Normandin)	8
Id. (Delille fils)	10
Id. (Caussan)	6
Id. (Bernon)	6
Id. (Mitroche)	8
Id. (Coularis)	5
A l'Hôpital (Daniel Courian)	20
Id. (Arnaud)	20
Id. (Goudineau)	20
Id. (Caussan)	15
Id. (Dupont)	12
Id. (Potard fils)	10
Id. (Jarris)	10
A l'Hôpital (Caussan)	10
Id. (Mesuret)	10
Id. (Valureau)	8
Id. (Ralle)	8
Id. (Bellet, meunier)	8
Id. (Boyer)	6
Id. (Louis Bernard)	6
Id. (Morin)	5
Id. (Version)	5
Id. (Lasserre)	5
A Miqueu (Lespine)	12
Id. (Videau, tonnelier)	20
Id. (Chapelan)	8
Id. (Gaudin)	8
Id. (Négrier)	10
Id. (Hostein)	10
Id. (Girardeau frères)	6
Id. (Mothes)	5
Id. (Créon)	5
A Boyentran (Breuil)	8

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Boyentran (Brigneaud). . .	8
Id. (Grenier)	8
Id. (Pouyalet).	8
A Goat (Hérit^rs Momeins).	50
Id. (Gombaud).	8
Id. (Launay)	6
Id. (Prévostean, m^uier).	6
A Fombardin (Thomas) . . .	20
A Barbannes (Créon)	5
Id. (Lallemagne) . . .	5
Id. (Hostein)	5
A Guibeau (Millet).	5
Id. (Durandet)	15
A Saint-Gaux (Colombe neveu)	25
Id. (Jenman)	15
A Fongiras (Hostein).	10
Id. (Arnaud)	15
A Liard (Bernard).	6
Id. (Faucher).	10
A Cuquet (Estelle)	12
Id. (Thomas fils). . . .	9
A Lagunasse (Prévosteau) . .	5

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

ORDONNAC-ET-POTENSAC. — 643 h. — 702 hect. — 8 k. à l'E. de Lesparre; 62 k. au N.-N.-O. de B^x. — **B.** : au N. et au N.-E., par Saint-Yzans; à l'E., par Saint-Seurin-de-Cadourne; au S., par Saint-Germain; à l'O., par Blaignan. — **Ch. de fer,** st. d'Artiguillon, à 6 k. au S.-O. du bourg. ✉ et ✆ : St-Germain-d'Est.

Sol gén. très fertile, dans la section d'Ordonnac, terrain presque plat et de nature argilo-calcaire; dans celle de Potensac, beaux coteaux graveleux ou argilo-siliceux qui s'étendent jusqu'à Blaignan. — **Sous-sol** gén. pierreux exploité en moellons. — **Port** à Lamena.

Vins, bons ordinaires; ceux qui sont récoltés sur les coteaux graveleux de Potensac, sont dans les crus bourgeois assez agréables et au-dessus de leur réputation; prix de primeur : 450 à 800 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
A Potensac (Héritiers Gallais).	90
Id. (Jeanty) domaine de Grand-Bois .	60
Id. (Mondon).	80
A Potensac (Ve Garry)	5
Domaine de l'abbaye de l'Isle (famille de Errazu)	20

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Potensac (Brian).	40
Id. (Nonet)	25
Id. (Sirougnet). . . .	25
Id. (Marcoulet aîné). .	40
Id. (Marcoulet jeune).	25
Id. (Lomonnier) . . .	35
Id. (Mouroseau) . . .	40
Id. (Tessier)	40
Id. (Gaussan)	25
Moulin de Hontemieux (Faure)	40
A Hontemieux (Henry). . . .	40
A Marvil (gendre de Pascot). .	12
Au Moulin de Buscateau (Lardillet).	6
A Lussan (Hostein)	40
Id. (Prévostean). . . .	40
Id. (Greteau)	7
Id. (Félix Meynieu) . .	25
A Ordonnac (Mignot)	25
Id. (Mondon)	60
Id. (Faure)	25
Id. (Meynieu).	15
Id. (Seignoure). . . .	15
Id. (Poytaud)	8

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Ordonnac (Prévosteau neveu)	8
Id. (Gombaud)	7
Id. (Arnaud)	6
Id. (J. Prévosteau)	6
A Ordonnac (Brignaud)	5
A Peyrussan (Fautoneau)	20
Id. (Ponceteau fils)	12
Id. (Daricau)	25

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

BLAIGNAN. — 419 h. — 682 hect. — 5 k. 1/2 à l'E. de Lesparre; 20 k. 1/2 au N.-N.-O. de Pauillac ; 65 k. au N.-N.-O. de Bx. — **B. :** au N., par Civrac et Saint-Christoly ; à l'E., par Saint-Yzans et Ordonnac; au S., par Ordonnac et Saint-Trélody ; à l'O., par Lesparre, Prignac et Civrac. — Le village de Caussan est devenu le nouveau bourg. — **Ch. de fer,** st. d'Artiguillon, à 6 k. au S.-O. du bourg. ✉ : Lesparre. — ☎ : Saint-Yzans.

Sol très varié : graves fortes aux alentours du château de Blaignan, sur les coteaux, et terres fortes sur banc pierreux, dans la plaine; près de Caussan et de Romefort, on trouve en **sous-sol** des marnes calcaires, et sur les hauteurs de la Cardonne, de l'alios et de l'argile couverts, en quelques endroits, de bancs de graviers.

Vins de qualités diverses, comme le sol; ceux des crus bourgeois ont une belle couleur, de la finesse, un bouquet suffisant. La marque Taffard-de-Blaignan a obtenu, en Hollande, des abonnements successifs, pendant plus d'un siècle; les crus bourgeois vendent de 500 à 900 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Chât.-Taffard-de-Blaignan (Ch. Peychaud)	200
Chât.-la-Cardonne (Jeanty)	140
Ch.-Romefort (Paul Guillory)	90
Chât.-Gorsse (Ch. Plumeau)	90
Aux Granges-d'Or (Landard)	70
Aux Granges-d'Or (Arnd Bert)	30
A Preuilhac-la-Cardonne (Ed. Adde)	60
Chât.-la-France (Vve Bayonne de Basterot)	20
A Caussan (Vve Eyriniac)	30

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
A la Pigotte (Pierre Raymond)	30
Id. (Deflous)	5
La Rivière (Faure)	25
A Caussan (Vve J. Gillet)	30
Id. (Fr. Mercier)	18
Id. (Pierre Delude)	25
Id. (Michel Seurin)	15
Id. (Charles Béuillan)	25
Id. (Jean Augey)	15
Id. (Vve Leraud)	12
A Caussan (Vve Meynieu)	20
Id. (Emile Maqué)	15
Id. (André Bertin)	10
Id. (Philippe Cadet)	10
Id. (Pierre Mercier)	8
Id. (Pierre Cornette)	8
Id. (Laurent Meynieu)	8
Id. (Trépaud)	6
Id. (Salvatier)	6
Id. (Jean Augey)	6

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Caussan (Louis Andron) . .	5
Id. (Fr. Raymond). . .	5
A la Landette (Gabillaud, héritiers Thibaud). .	30
Id. (Daupas).	15
A La Fenêtre (Vve Duprat) . .	10
A La Hontanne (Simon Garris)	8
A Camblanc (Jabeau).	10
A Canteloup (Jean Hostein). .	12

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

SAINT-YZANS. — 631 h. — 1,154 hect. — 11 k. à l'E. de Lesparre; 68 k. au N.-N.-O. de Bx. — **B. :** au N.-O., par Couquèques; au N., par Saint-Christoly; à l'E., par le fleuve; au S., par Saint-Seurin de Cadourne; au S.-O., par Ordonnac; à l'O., par Blaignan.

Ch. de fer, st. de Saint-Germain. — **Voitures** correspondant avec le ch. de fer, st. de St-Estèphe. — **Port** commode à Lamena. ✉ et ⚓.

Sol gén. plat, offrant des terres fortes argilo-calcaires qui s'élèvent insensiblement vers l'O. Seuls les domaines de Loudenne, Sigognac et Mazail sont assis sur de jolies croupes graveleuses ou argilo-calcaires. — **Sous-sol** gén. pierreux.

Vins, produits par 5/6 malbec (estrangey), 1/6 merlot, constituant de bons vins d'ordinaire, dans les crus bourgeois; prix de primeur, 500 à 900 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

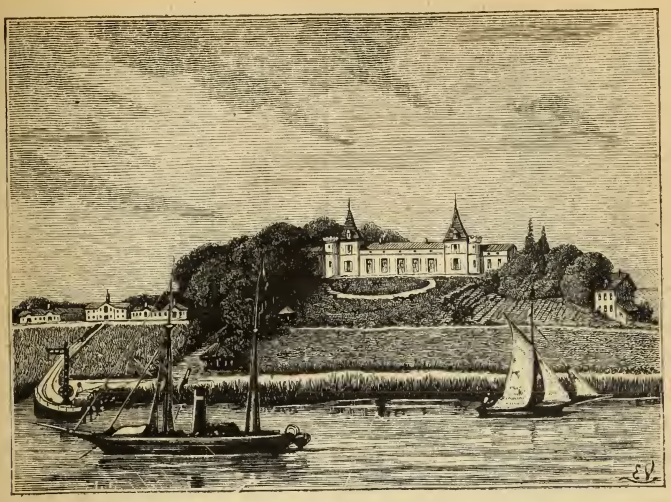
	Tonneaux vin r.
Château-Loudenne[1] (W. et A. Gilbey).	170

1. Le Château-Loudenne a été acheté, en 1875, à la vicomtesse de Marcellus, par MM. W. et A. Gilbey, de Londres, 700,000 fr., et depuis ces messieurs ont dépensé 600,000 fr. dans l'établissement d'un port sur la Gironde, de vastes bâtiments ruraux, d'un nouveau cuvier attenant à de magnifiques chais pouvant recevoir 10.000 barriques de vin; toutes les constructions ont été exécutées sous la direction de M. Minvielle, architecte de Bordeaux.

Le Château-Loudenne et ses dépendances, les plus vastes et les mieux aménagées qu'on puisse voir dans la Gironde, offrent les avantages d'une communication directe entre l'Angleterre et les parties les plus riches du Médoc; il est situé au point de jonction du Haut et du Bas-Médoc, à peu près à mi-chemin entre Bordeaux et la mer. MM. Gilbey ont fait choix de cet endroit comme étant le plus convenable pour rassembler et loger leurs grands achats des divers crus du Médoc avant leur expédition en Angleterre.

Au moment de l'acquisition par MM. Gilbey de la propriété du Château-Loudenne, elle était composée de 190 hectares, dont plus de la moitié propre à la viticulture et le reste aux céréales et aux prairies; cependant à peine 50 hectares étaient consacrés à la vigne. MM. Gilbey ont déjà ajouté 34 hectares d'autres vignes et se proposent une nouvelle addition de 37 hectares, de sorte que cette propriété sera, dans peu de temps, une des plus importantes du Médoc.

Talais
Grayan
VIVIER
Ste
Port de St Vivien
Pointe de Richard
Jau
Port de Richard
Vensac
Vendays
Ouerrac
Begadan
Civrac
Gaillan
Prignac
LESPARRE
Ste
Blaignan
St Germain
Naujac
Vertheuil
Ceinture
Ch. de Fer
Lac de Cou
Vignolle
Magagnan
Port de Bragas
Ch. Moway
Ch. de la Tetlaque
Ch. de la Chapelle
Ch. de la Tour
Ch. de la Tour
Ch. de la Tour



CHATEAU-LOUDENNE

(CRU BOURGEOIS)

MM. W. et A. Gilbey, propriétaires.

CRUS BOURGEOIS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Ch.-Sigognac[1] (Robert Subercazeaux)	175
A Mazail (Daney)	40

CRUS ARTISANS ET PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Au bourg (Jean Figerou)	50	*Au bourg* (Bournac jeune)	30
Id. (Brion)	50	Id. (Figerou, ancien h^er)	30
Id. (Ve Daney)	40	Id. (Vve Eysson)	20
Id. (Chaussat)	40	Id. (Firmin Jeanty)	30
Id. (Tressaint)	30	Id. (Hosteing)	20
Id. (R. Cruchon)	40	Id. (Ve Bournac)	20
Id. (J. Moreau)	40	Id. (Tessier)	25
Id. (Jean Jeanty)	35	Id. (Seguin jeune)	15
Id. (Justin Jeanty)	35	Id. (J. Barbe)	15
Id. (Hay)	35	Id. (Gaillard)	15
Id. (Balansan)	40	Id. (Duboscq)	12

1. Notons ici qu'il y a en Bas-Médoc quatre marques particulièrement renommées et recherchées en Hollande :

1° Château-Taffard-de-Blaignan, à M. Ch. PEYCHAUD.
2° Château-Bessan-Ségur, à Civrac, appartenant à M. DE VERTHAMON.
3° Château-Sigognac, à M. Robert SUBERCAZEAUX.
4° Château-Livran, à M. le marquis DE LAMBERT DES GRANGES.

CRUS ARTISANS ET PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Au bourg (Ve Seurin)	12
Id. (Curodeau)	10
Id. (Verdon)	10
Id. (Dejean frères)	8
Id. (Grach)	8
Id. (Gillet)	8
Id. (Pion)	16
Id. (P. Belon)	6
Id. (Pillet)	6
Id. (Ve Seguin)	5
A La Colonne (Alain)	5
A La Houqueyre (Artigarum)	30
Au Queysan (Clémenceau)	30
Au Queysan (Bertr.-Lafaye)	25
Id. (Grégoire)	30
Id. (Rabeau)	15
Id. (Jean Lafaye)	15
Id. (Belon jeune)	15
Id. (Belon aîné)	15
Id. (Jeffié)	12
Id. (Fougerouze)	10
Id. (Clément Lafaye)	10
Id. (Brigneau)	10
Id. (Pierre Belon)	8
Id. (Delude)	8
Id. (Audère)	6

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

SAINT-CHRISTOLY et COUQUÈQUES. — 1,058 h. — 1,387 hect. — 11 k. à l'E.-N.-E. de Lesparre; 20 k. au N. de Pauillac. — **B.:** au N. et au N.-E. par le fleuve; au S.-E., par Saint-Yzans; au S., par Blaignan; à l'O., par Civrac et Bégadan. — **Port** sur le fleuve. — **Bourg** important. — **Voitures** correspondant avec le ch. de fer, st. de Saint-Estèphe, deux fois par jour. ✉ et ☎.

Sol: dans la section de Couquèques, terrains sablonneux, argilo-calcaires et terres fortes; dans celle de Saint-Christoly, terrain ondulé et graveleux, sablo-argileux et sablo-graveleux. Dans ces deux sections on trouve, sur les bords du fleuve, des alluvions salées, desséchées, consacrées aux céréales, aux prairies, et produisant aussi de la bauge. — **Sous-sol:** à Couquèques, presque toujours de la pierre, et dans Saint-Christoly, du sable, de la grave, de l'argile ou de l'alios.

Vins produits, à Saint-Christoly, par 1/2 malbec, 1/4 cabernet-sauvignon, 1/4 cabernet gris et merlot, tandis qu'à Couquèques on trouve 4/5 malbec; ceux de Couquèques se recommandent par leur corps et leur belle couleur; ceux de Saint-Christoly par leur sève, leur bouquet et leur finesse; prix de primeur, 500 à 1,000 fr. dans les crus bourgeois. La différence est relativement petite pour les prix des crus artisans, qui sont gén. très bons.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Ch.-des-Chalets (Ve Martial Tailleter)	120
Au bourg (Dr Plumeau)	50
Le Bosc (Ve Lussac)	20

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
La-Tour-Saint-Bonnet (Amédée Lebœuf)	150
Cru de Séran (Morange)	50
Au bourg (Ch. Copmartin)	70
Id. (Lardiley)	80
Id. (Vegal E. Copmartin)	20
Id. *Cru Pécon de Laforest* (Delhomme aîné)	30
Au bourg (Servant aîné)	120
Id. (Servant jeune)	30
Id. (Guiraud)	70
Id. (Jean Dumas)	50
Id. (Gillet)	50
Au bourg (Servant fils)	40
Id. (Normandin fils)	40
La-Fuie-St-Bonnet (Boivert)	25
A Castillon (Terlé)	50
A Couquèques (Guidon)	200
Id. (Boyer-Négrier)	60
Id. (Total)	80
Id. (Eug. Simon)	50
Id. (Hér. Sourlut, Roux)	45
Id. (Ch. Moreau)	40
Id. (Lacroix)	40
Id. (Plumeau, de Blaignan)	40

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au bourg (Pierre Moreau)	35
Id. (Ve Delhomme)	20
Id. (Pierre Peleau)	30
Id. (Meynieu)	20
Id. (Jean Courian)	20
Id. (Barthélemy Courian)	15
Id. (Jean Eyquem)	15
Id. (Baudry)	15
Id. (Barbe)	12
Id. (Noël Normandin)	10
Id. (Jean Curat)	8
Id. (Boyer jeune)	8
Id. (Justin Vigneau)	8
Id. (Bénillan)	7
Au Boscq (Lafaye-Chevreau)	35
Id. (Arnaud Courian)	8
Id. (Pierre Courian)	8
A Couquèques (Ve Brondes)	25
Id. (Couché jeune)	25
Id. (Jacques Moreau)	20
Id. (Ve P. Troplonge)	20
Id. (Troplonge fils)	20
Id. (Nauze)	25
Id. (Meynieu)	20
Id. (Faugerolle aîné)	20
Id. (Prévosteau)	12
Id. (Couché aîné et Bernard)	12
Id. (Signoret)	8

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn.

BÉGADAN. — 1,820 h. — 2,219 hect. — 7 k. au N.-N.-E. de Lesparre; 74 k. au N.-N.-O. de Bx. — **B.** : au N., par Valeyrac; au N.-E., par la Gironde; à l'E., par Saint-Christoly; au S. et au S.-O., par Civrac; à l'O., par Queyrac, Loirac et Vendays. — **Port** de By. — **Ch. de fer**, st. de Lesparre. ✉ et ☎.

Sol varié; palus à l'E.; terres fortes au N.-E. et aux environs du bourg; graves près des villages de By, Courbian et Laujac. — **Sous-sol** varié; composé de pierres près du bourg, de graves et d'alios dans les parties graveleuses de la commune, et d'argile à l'Est.

Vins produits par 3/4 malbec, 1/4 cabernet-sauvignon, cabernet gris et merlot, gén. corsés et d'une belle couleur, ayant aussi dans les graves assez de finesse; prix de primeur, 450 à 1,000 fr., selon les années. Le vin de Laujac, 1er cru de la commune, obtient toujours une faveur.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Laujac[1] / *Ch.-Laffite* (Adolp. Cruse)	300
Château-du-Barrail[2] (Daniel Charron)	80
La-Tour-de-By (A. Rubichon)	80
Au Barrail (Etien. Lafargue)	80
Id. (Mlle J. Charron)	80
A By, cru Arnaud Lussac (Etienne Lafargue)	60
Id. (Adolphe Lussac)	60
A Condissas (Hostein Fatou)	120
Cru Patachon (Numa Delon, banquier à Lesparre)	100
Chât-Bana (Léon Pérogon)	80
A Plagnac (Vve Barbier)	60
Ch.-Monthil (Ulysse Brion)	75
A By (Numa Delon)	100
Ch.-Lacaussade (Ad Charron)	40
A By (Héritiers Lartigue)	20
A Bégadanet (Arm. Corne)	60
Id. (Arseguet)	25
Chât.-Labadie (Déjean)	65
Ch.-des-Bertins (Ar Charron)	25
A Courbian (Arm. Guarry)	40
Chât.-Lassus (G. Brion)	40
Ch.-Lalande (Vital Eyrem)	100
A Lalande (Duprat)	25
Chât.-Landon (H. Raymond)	50
A Courbian (Vinquoy)	60
A La Branne (Ve Hostein)	80
Au bourg, ancien cru Brion (Pigot)	20

CRUS ARTISANS ET PAYSANS

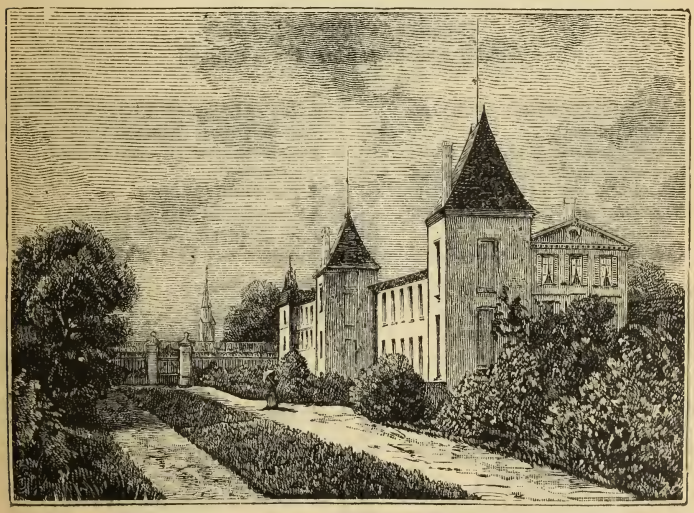
A Courbian (A. Brion)	30
Id. (Bersion)	12
Id. (Lespons)	12
A By (Fangerolle)	25
Id. (Laporte)	25
Id. (Lambert)	15
Id. (Ponceteau)	12
Id. (Andron)	8
Id. (Fatin)	7
Id. (Vve Lussac Jeantille)	4
Au Monge (Chapuy)	20
Aux Bernèdes (Sorlut aîné)	25
Id. (Jacques Sorlut)	25
Id. (Faux)	15
Id. (P. Jaubert)	15
A Condissas (Fontaneau)	40
Id. (Berdot)	10
A Breuilh (Mesmret)	40
Id. (J. Bergey)	40
A Breuilh (Ulys. Fangerolle)	20
A Laujac (Chaussat)	30
A Picot (Héritiers Jannin)	20
Id. (Fontaneau)	40
Id. (Bacquey)	15
Id. (Seurin)	15
A Landon (Jean Pinet)	40
Id. (Ernest Bergey)	25
Id. (Bernard Prévost)	10
Id. (Pierre Pinet)	8
A Landeuille (Jean Geffié)	6
Id. (Jaubert fils)	6
Au bourg (Gréteau)	50
Id. (Dufau aîné)	20
Id. (Tissandier)	20
Id. (Etienne Meynieu)	20
Id. (Galonin)	10
Id. (François Fauret)	10
Id. (Lacoste)	8
Au bourg (Mothes)	8
Au Pré-de-Saulx (F. Beaudon)	8
A Biars (Ronstaing)	4
Id. (Marcellin Seurin)	10

1. Les vignobles de Laujac et de Laffite ont une exploitation commune, mais des qualités différentes. Le vignoble du Château-Laujac, qui produit 200 tonneaux, comprend 65 hect. situés sur un vaste plateau élevé et graveleux ; aussi ses vins sont-ils très fins et sans le moindre goût de terroir. Situé sur un terrain plus argileux, le vignoble de Laffite produit environ 100 tonn. d'un vin plus corsé que celui de Laujac.

2. Le Château-du-Barrail commande un magnifique vignoble entouré de prairies, de terres labourables et de bois, formant l'un des plus beaux domaines du Médoc, se suffisant entièrement à lui-même. Le terrain argilo-calcaire, complanté de cépages choisis, produit des vins très recherchés du commerce.

M. Daniel Charron est aussi le propriétaire du domaine le Mont-Blanc, dont le vignoble est situé sur un sol graveleux, complanté en grande partie en cabernet et produit l'un des vins les plus fins, les plus agréables du bas Médoc. Ce vignoble a une étendue de 20 hectares. M. Daniel Charron possède à Civrac le splendide domaine d'Escurac, dont le vignoble produit des vins très estimés.

CHATEAU-LAUJAC
(CRU BOURGEOIS)
M. Adolphe Cruse, propriétaire.



CHATEAU-DU-BARRAIL
(CRU BOURGEOIS)
M. Daniel Charron, propriétaire.

CRUS ARTISANS ET PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Cantecocut (Dumas)	40
A La Gargasse (A. Blanc)	20
A Lalande (Duprat)	25
Id. (Lucas)	12
Id. (Figerou)	12
Id. (Michel)	8
A la Lagune (Lardiley)	10
Id. (Vve Gaillard)	6
A la Lagune (Jamet)	4
A Bégadanet (Rangeard)	20
Id. (Vve Bosc)	15
Id. (Héritiers Monge)	12
Le Cabans (Lacroix aîné)	10
Id. (Rives)	8
Aux Chartrons (Clémenceau)	15
A Rochet (Lacroix jeune)	10

40 petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

CIVRAC. — 994 h. — 1,835 hect. — 5 k. au N.-N.-O. de Lesparre; 72 k. au N.-N.-O. de Bx. — **B.:** au N., par Bégadan; à l'E., par St-Christoly; au S., par Prignac et Blaignan; à l'O., par Queyrac et Gaillan. — **Ch. de fer,** st. de Lesparre. ✉ : Lesparre. ☎ : Civrac.

Sol graveleux vers l'O., où l'on trouve un peu de sable; vers l'E., terres fortes; dans le périmètre des marais de Lesparre, on trouve environ 300 hect. d'excellents palus. — **Sous-sol** gén. pierreux.

Vins, très bons ordinaires; prix de primeur, 550 à 1,000 fr. dans les crus bourgeois, où ils sont produits par 1/3 malbec, 1/3 cabernet-sauvignon, 1/3 cabernet gris et merlot.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Bessan-Segur (Odon de Verthamon)	140
Ch.-d'Escurac (Danl Charron)	70
C.-Panigon (Fréchina Cosson)	100
Ch.-de-la-Raze (Vve Laporte)	60
Plantier de Brassaud (Vve Renoux)	40
Pey de Bel-Air (O. Dusson)	10
Le Mont-Blanc (Danl Charron)	50
Pey de Ponts (Galouin)	80
Aux Granges (François Coucharrière)	65
A Bournac (Toutal)	50
A Andron (Mlle Maria Bénillan)	55
A la Métairie (Hers Augeau)	40
A Machicau (Vve Hostein)	30

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Tremblaux (Vve Jaubert)	12
Id. (L. Jaubert)	12
Id. (Lafargue)	12
Id. (Pichevin)	12
Id. (Guitaud)	12
Id. (Cazaux)	12
Id. (Gillet, forgeron)	10
Id. (Coutereau, mnier)	10
Id. (Liquard)	6
A Mouret (Roux)	10
Aux Granges (Vve Simon)	50
Id. (Terlé)	25
Aux Granges (Simon neveu)	15
Id. (Arnaud)	12
Id. (Bergey)	10
Aux Granges (Conte)	5
Id. (Vigneaux)	5
Id. (Louis Rebès)	5
Aux Granges (Eyquem aîné)	5
Id. (Eyquem jeune)	5
A Andron (Martin)	40
A Bournac (Mme Couillandeau)	30
Au Fourneau (Vve Cruchon)	10
Id. (Chevalier)	8
A Montignac (Juillac jeune)	15
Id. (Juillac aîné)	15
Au bourg (J. Bénillan)	25
Id. (Gaillard fils)	20
Id. (Abeil frères)	20
Id. (Jean Simon)	15

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

		Tonneaux vin r.
Au bourg	(Palin)	15
Id.	(Foix fils)	10
Id.	(Séguineau)	8
Id.	(Monge)	6
La Métairie	(Pantaléon Martin)	15
Id.	(Clémenceau)	10
Id.	(Lacroix)	8
Au Bourdieu	(F. Teynac et Gautier)	40
Id.	(Teyssier)	25
Id.	(Laujac fils)	12
Id.	(J. Meynieu)	8
A Déguenon	(E. Meynieu)	20
Id.	(L. Bénillan)	20
Id.	(Fr. Bénillan)	20
Id.	(Vve Bénillan)	15
Id.	(Eugène Paul)	15
A Cazot	(Chéri Gauthier)	10
Id.	(Lalanne)	8
A Cazot	(Pierre Lambert)	8
A Lapouyade	(Gouffreteau aîné)	35
Id.	(Gouffreteau jeune)	20
A Paléna	(Lambert aîné)	40
Id.	(Lambert jeune)	10
A Meillan	(Pierre Lambert)	35
Id.	(Aug. Palin)	20
Id.	(Gauthier)	12
Id.	(Chaussat)	10
Id.	(Razeau aîné)	10
Id.	(Aug. Razeau)	6
A Lalande	(Boyer frères)	15
Id.	(Terlé)	12
Id.	(Grelet)	10
Id.	(F. Léraut)	10
Id.	(Lacroix)	6
A Courtieux	(Adelin Tiffon)	20
Id.	(Lambert)	15
Id.	(Blanc)	8

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

PRIGNAC. — 294 h. — 743 hect. — 3 k. au N.-N.-E. de Lesparre. — **B. :** au N., par Civrac ; à l'E., par Blaignan ; au S. et à l'O., par Lesparre. — **Ch. de fer,** st. de Lesparre. ✉ — ↱ : Lesparre.

Sol très varié : à l'O., croupes argilo-siliceuses, silico-graveleuses ou sablonneuses ; à l'E., sur les croupes, terrain argilo-graveleux ; dans la plaine, terres fortes et alluvions consacrées aux céréales et aux prairies.— **S.-sol** gén. pierreux et marneux sur quelques points.

Vins corsés et colorés ; très bons ordinaires ; prix de primeur, 500 à 800 fr. ; les 1ers crus bourgeois ont obtenu, en vieux, jusqu'à 950 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

Cru Lafon	(Delord-Lebœuf)	90
Id.	(Charles Gasqueton)	70
C.-Tartuguière	(E. Seignouret)	130
Chât-Bense	(Louis Benneteau)	40
Id.	(Curutchet et Ipoustéguy)	40

CRUS ARTISANS ET PAYSANS

A Lafon	(Arnaud dit Pouliche)	15
Id.	(Lépine)	12
Id.	(Mothes)	12
Id.	(Chéri Jacob)	10
Id.	(Héritiers Salignan)	12
Id.	(Durandet)	6
A Gauteys	(Giberteau)	25
Id.	(Signoret)	10
Id.	(Benneteau)	10
A Gauteys	(Teytaud)	8
Id.	(Rey)	6
Au bourg	(Massonneau)	12
Id.	(P. Cruchon)	12
Id.	(Pillet)	10
Id.	(Jarris)	10
Id.	(Hérit. Verdau)	6
Id.	(Mothes jeune)	10
Id.	(Miquau, maire)	5
Id.	(Mitroche)	5

Une quinzaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

LESPARRE. — 4,092 h. — 4,846 hect. — 63 k. N.-N.-O. de Bx en passant par Castelnau; 69 k. en passant par Pauillac. — **B.** : au N., par Prignac; à l'E., par Prignac, Blaignan et Ordonnac; au S., par Saint-Germain-d'Esteuil, Hourtin et Naujac; à l'O., par Naujac et Gaillan. — **Ch. de fer** du Médoc, st. ✉ et ⚲.

Sol très varié, gén. plat; vers l'O. et le S., landes sablonneuses; vers le N.-O., quelques croupes graveleuses ou sablo-graveleuses; dans le reste de la commune, veines argilo-calcaires entremêlées de parties sablonneuses. — **Sous-sol** composé d'alios et d'un peu d'argile dans les landes, d'alios, de graves ou d'argile sous les parties graveleuses; de pierre, exploitée en moellons ou en pierre de taille, sous les terres fortes, surtout vers le village de Plassan.

Vins gén. assez colorés et corsés, constituant, dans les crus bourgeois, de très bons ordinaires; prix de primeur, 400 à 850 fr., selon les années.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Ch.-d'Escot (Plisson)	80
Ch. Vernons (Vve J. Prom). .	80
Ch.-Neuf (Coutaut fils frères).	110
Les Lesques (Coiffard jeune).	80
Id. (Durand).	15
Id. (Touzard).	15
La Gravette (Fréchina Cosson)	50
Luc-Blanc et Bagatelle (V. Clauzet)	30
Le Briquet (Dr Peyraud). . .	7
Ste-Marie et Trémin (Marcon)	35
Lagneaussan (Béchade) . .	50
A St-Trélody (H. Chanterre et Bénard).	15
Id. (Chapellan) . . .	20
Id. (Chédor ou Landard)	10
A Gahet (Gouilleau).	20
A Canquillac (Marchais) . .	30
Au Planley, cru Meyney (Raimbaux). . .	35
Id. (Hér. Hugonenx) .	6
Id. (Perrin)	8
A Tapon (J.-J. Adde) . . .	20
A l'Hermitage (Guitteau) . .	10
Cru Labory (Coiffard Certain)	12
A Saint-Léonard (Hôpital de Lesparre).	5
A Uch (Amédée Leboeuf). .	30
Id. (Eloi Coiffard). . .	10
Id. (Maurin).	10
Id. (Vve Rivet). . . .	8
A Ste-Catherine (Boujet) . .	20
Id. (Fernand Clauzet).	6

CRUS PAYSANS ET CRUS ARTISANS

A Pinan (Laujac).	12
A Gosseran (Laurent Faucher)	8
Id. (Pautard)	5
A St.-Trélody (Drouillet fils) .	30
Id. (Pontac)	25
Id. (Goudineau). . . .	15
Id. (Godet)	15
Id. (Fleuret)	15
Id. (Beneteau, chron). .	8
Id. (Beneteau Vivien) .	6
Id. (Saraziu, maçon). .	6
Id. (Chanove Denis). .	5
A St-Trélody (Gréteau). . . .	15
Id. (Lespous)	12
Id. (Dronineau). . . .	12
Id. (Mauriac).	10
Id. (Tessier)	8
Id. (Fortin, forgeron) .	6
Dom. de Rodde (Valette) . . .	6
A Goudy (Mondon)	15
Id. (Arnaud Bernard) .	6
Id. (Batailley).	6
A Planque (Arnaud).	8
Id. (Dessax).	6

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Planque (Augey)	6	*Aux Marceaux* (Lande)	5
Id. (Duret)	6	*A Canquillac* (Betton frères)	15
Id. (Cardinal)	6	Id. (Durandet)	8
Id. (Bénillan Pierre)	15	*A Fongrouse* (Blanc)	5
Id. (Lespous Pierre)	5	Id. (Chanove)	5
Id. (Brochard)	5	*A Conneou* (Luceyran)	6
Id. (Boriac)	5	*Lieux divers et chai en ville*	
Id. (Plantien)	5	Id. (Fraigneau)	6
Aux Marceaux (Mesuret)	15	Id. (Laporte)	6
Id. (Mondon)	15	Id. (Ch. Meynard)	8

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn.

NAUJAC. — 860 h. — 9,464 hect. — 10 k. au S.-O. de Lesparre. — **B.** : au N., par Vendays et Gaillan ; à l'E., par Lesparre ; au S., par Hourtin ; à l'O., par l'Océan. Cette commune a été constituée en 1865, aux dépens de Lesparre, Vendays, Gaillan et Hourtin. ✉ — ☂ : Lesparre.

Sol plat, sablonneux et noirâtre ; vers le N., du côté des villages de Glouyac et de Taste-Corneille, quelques parties sablo-argileuses assez fertiles, et, du côté de Lapouyère, des parties sablo-graveleuses comprenant près de 2,000 hect. — **Sous-sol** gén. sablonneux, d'alios dans les environs de Magagnan et de Lapouyère.

Vins analogues à ceux de Lesparre.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Lapouyère (Déchelle fils)	18	*A Lapouyère* (Durand)	8
Id. (Milon)	8	Id. (Carrère)	6

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 4 t^x de vin rouge ou blanc.

GAILLAN. — 1,851 h. — 3,973 hect. — 2 k. 1/2 au N.-N.-O. de Lesparre. — **B.** : au N., par Queyrac et Civrac ; à l'E., par Civrac et Lesparre ; au S., par Lesparre ; à l'O., par Naujac ; au N.-O., par Vendays. — **Ch. de fer** à 1,500 m. à l'O. du bourg. ✉ — ☂ : Lesparre.

Sol très varié : gén. sablo-graveleux vers le S.-O. ; argilo-calcaire vers le centre et l'E. ; argileux vers l'E. ; marécageux vers le N. — **Sous-sol** : au S.-O., alios, sable et petite graville ; vers le centre, carrières exploitées ; au N., argile et alluvions.

Vins, gén. légers, ayant, dans les 1ers crus de la commune, assez de corps et une belle couleur. Ils constituent de bons vins d'ordinaire qui ont toujours l'avantage d'être promptement buvables ; prix, 450 à 750 fr. dans les crus bourgeois, de 400 à 550 fr. dans les crus artisans.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
A Blanc (Vve Oct. Rey)	12
Id. (Ach. Sarrotte)	12
Id. (Boulerne)	25
A Pignon (Euthyme Moutardier)	14
Id. (Vve Sudreau)	14
Au Pouyau (Ch. de Lustrac)	30
A Lombosc (Périssé Paul)	40
A Chalet-La-Bruyère (Lebœuf)	40
Château-Gadet (Monnier)	50
A Gadet (Euthyme Moutardier)	120
Id. (Vve Sudreau)	60
A Blayac (Denat)	20
Cru Macé (Chautard-Pineau)	20
Dom. de l'Ile (H. Chanterre)	10

CRUS ARTISANS ET PAYSANS

Au bourg (Jean Bonnard)	50
Id. (Vve Bernard)	30
Id. (Durand)	30
Id. (Brousseau)	20
Id. (Gombeau)	15
Id. (Lajaunie)	12
Id. (Mesuret)	12
Id. (Pierre Bernard)	12
Id. (Boscq)	6
Id. (Drouineau)	6
Id. (Berthelot)	6
A Lagravette (Bernard)	15
A Blayac (Couronneau)	15
Id. (Andron)	6
A la Brandette (Bernard)	6
A Biail (Régère)	40
Id. (Guidon)	12
Id. (Bouleris)	12
Id. (Beneyt)	6
Id. (Vidalies)	25
Id. (Arnaud Lachapelle)	10
Id. (Jean-Marie Farges)	9
Id. (Thunes)	6
A Biail (Sendres)	6
Id. (Brousseau)	6
A Lestage (Paul)	30
Id. (Dabis Castanet)	6
A Coudessan (Pichevin)	6
Id. (Faure)	6
Au Clauzet (Fatin)	12
A Bourgueyraud (Arnaud Allard)	30
Id. (Guillaume Allard)	15
Id. (Bouchonneau)	12
Id. (Aug. Videau)	15
Id. (Dechelle)	6
Id. (Tiffon)	6
Au Grand-Chemin (Guitteau)	15
Id. (Videau)	6
A Cenot (Birot)	6
A Taudinet (Bourdeau)	15
Id. (Birot)	6
A Vigne-Malon (Taudin)	12
Id. (Mesuret)	6
A Blanc (Boulanger)	15
Id. (Bahougne)	6

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

QUEYRAC. — 1,935 h. — 3,084 hect. — 7 kil. au N. de Lesparre. — **B. :** au N., par Jau; à l'E., par Civrac et Bégadan; au S., par Gaillan; à l'O., par Vendays et Vensac. — **Ch. de fer,** st. à Lescapon, à 1,500 m. au S.-S.-O. du bourg. ✉ et ☎.

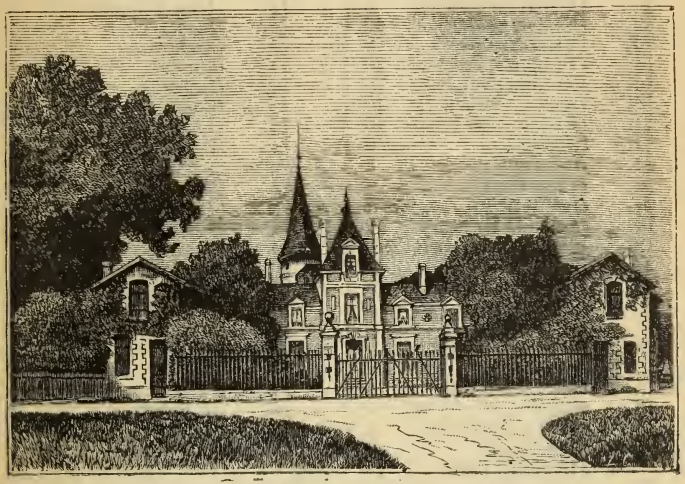
Sol présentant vers l'E. et le N. un plateau élevé sablo-graveleux et une plaine basse très fertile, composée de marais desséchés; vers l'O., un terrain sablonneux, noirâtre, assez fertile. — **Sous-sol** varié; sable, graves, alios et argile, vers le N.; au S., surtout du côté de Lescapon, pierre à moellons et pierre de taille.

Vins, produits, dans les 1ers crus, par 1/3 malbec, 2/3 cabernet (dans les crus artisans, le malbec domine), gén. assez légers, très agréables dans les crus bourgeois; prix de primeur, 450 à 750 fr.; les 1ers crus obtiennent jusqu'à 800 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Carcanieux (J. Chauvelet)	120
Ch.-Bernon (Maurice Anthony)	120
Ch.-Saint-Roch (Vve C. Bères).	20
Ch.-St-Roch-Lacroix (Guidon).	20
Ch.-du-Mouva[1] (Comte Alfred Ravez)	»



CHATEAU-DU-MOUVA
(CRUS BOURGEOIS)
M. le comte Ravez, propriétaire.

1. Le Château-du-Mouva commande un magnifique domaine de 400 hectares (ancien marquisat d'Anglure) renommé pour l'excellence de ses pâturages. Les vignes y ont encore peu d'importance. Nous devons y signaler une fontaine ferrugineuse qui, plus connue, sera une source de fortune pour le pays. On n'y avait attaché, pour ainsi dire, aucune importance jusqu'ici, malgré la limpidité et l'abondance de ses eaux. Leur apparence essentiellement ferrugineuse suggéra à M. le comte Ravez, propriétaire actuel de cette terre, l'idée de faire procéder à leur analyse; et en 1884, il confia le soin de cette opération, d'après les conseils du célèbre docteur Bouchardat, de Paris, à M. Léon Rioult, expert-chimiste de l'Ecole des Mines et essayeur du commerce à Paris.

Cette analyse, faite le 4 septembre 1884, donna le résultat suivant :

COMPOSITION CALCULÉE POUR UN LITRE

Bicarbonate de protoxyde de fer.		0 0166
— de chaux		0 1558
— de magnésie. . . .		0 0403
Sulfate de chaux		0 0426
Chlorure de sodium		0 0924
— de potassium. .	(traces)	» »
A reporter.		0 3177
Report		0 3177
Chlorure de lithine	(tr. faib. traces)	» »
Silice.		0 0110
Matières organiques.		0 0088
Arsenic	(absence)	» »
		0 3375

« Cette eau, ajoute M. Rioult, renferme sensiblement la même quantité d'oxyde de fer que la plupart des eaux ferrugineuses. Elle contient une proportion de

CRUS ARTISANS ET PAYSANS

		Tonneaux vin r.
Au bourg	(Pourreau, cafet^er^)	18
Id.	(Régère Paulin)	15
Id.	(Vve Moreau)	10
Id.	(Mathe)	12
Id.	(Greteau, forgeron)	12
Id.	(Lussac, meunier)	4
Id.	(Merlet, boulg^er^)	12
Id.	(Varaillhon père)	10
Id.	(Templier, épicier)	10
Id.	(Camille Sannier)	10
Id.	(Moreau, boucher)	10
Id.	(Templier dit Titon)	10
Id.	(Rebillé)	8
Id.	(Sylvain Greteau)	8
Id.	(Félix Faux)	6
Id.	(Jeantet)	7
Id.	(Armand Moreau)	7
Id.	(Seillan, charron)	6
Id.	(Guill. Seurin)	5
Id.	(Eyquem, meunier)	5
Id.	(Chaigneau)	5
Id.	(P. Greteau)	5
Id.	(Bacquey, charp^er^)	5
Id.	(H. Moreau)	4
Id.	(Jean Richard)	4
Id.	(Gautier, tonnelier)	4
Id.	(Villemaray, sabot^er^)	4
A Peyron	(Egreteau)	8
A Truxet	(Marcelin Lussac)	15
Id.	(Guill. Saux)	5
A Truxet	(Veulentin Faux)	5
Id.	(Vve Desprès)	5
Id.	(Clémenceau)	5
Au Casteret	(Maynet)	8
Aux environs du bourg	(Fort)	5
Id.	(Jean Templier)	5
Id.	(Javot)	5
Id.	(Richevin)	4
Id.	(Musset)	4
Id.	(Laneau)	4
Id.	(Dejean)	4
Id.	(Justin Faure)	4
Id.	(Egreteau)	4
A Musset	(Lussac)	5
Id.	(Marcelin Faux)	4
A Lescapon	(Lagarde)	15
Id.	(Valentin Templier)	10
Id.	(Brun-Mion)	6
Id.	(Jean Bernard)	5
Id.	(Guidon)	4
Id.	(Jacques Boutin)	5
Id.	(J. Bernard, taill^r^)	5
A Queyrac	(Fort Titon)	5
Id.	(Chabot)	5
Id.	(Fr. Fort)	8
Id.	(P. Bourseau)	5
Id.	(Guidon)	5
Id.	(Laumonier)	4
Aux Ormes	(Jacques Moreau)	20
Id.	(Arnaud Fort)	15

chlorure de sodium notablement plus forte que celle contenue dans ces eaux : la proportion de sulfate de chaux est insignifiante. Je crois qu'elle peut être employée comme eau ferrugineuse.

» *Signé :* Léon Riollt. »

Au mois d'août de la même année 1884, M. Boutiron, ingénieur des Mines à Bordeaux, était requis par le Ministre des travaux publics de se rendre au Château-du-Mouva et d'y procéder à l'examen attentif et minutieux de cette source ferrugineuse. Dans son rapport, à la date du 13 janvier 1885, il établissait :

« Que la température de cette eau, mesurée par lui dans le courant du mois d'août 1884 et à la fin de décembre même année, avait été trouvée constante, égale à 18 degrés ; que son débit, mesuré aux mêmes époques, s'était montré également constant et pouvait être évalué à 45 litres par minute ; que, les travaux de captage avaient consisté à protéger l'orifice naturel, à l'aide d'un puits en maçonnerie qui traverse le sable et repose sur la couche d'argile, la source surgissant, au travers d'un sol composé d'une couche de sable reposant sur une couche d'argile et appartenant au terrain tertiaire supérieur (sable des landes).

» Il résulte de ces constatations, ajoute M. l'Ingénieur, que la source du Mouva, à température relativement élevée, vient d'une assez grande profondeur ; la permanence de son débit prouve qu'elle n'est pas influencée par le régime des pluies qui tombent dans la région : les travaux de captage exécutés la mettent d'ailleurs à l'abri des infiltrations superficielles. — Le dépôt ocreux très abondant qui se forme aux abords du déversoir de la source du Mouva témoigne de sa richesse en fer. Il résulte des analyses faites à l'Ecole des Mines de Paris, qu'une certaine quantité de cet oxyde demeure en dissolution après la mise en bouteilles. — La présence du chlorure de sodium, en quantité notable, constitue un autre caractère de ces eaux, etc.

» *Signé :* L'Ingénieur des Mines, A. Boutiron. »

CRUS ARTISANS ET PAYSANS *(suite)*.

		Tonneaux vin r.
Aux Ormes	(Anzier)	14
Id.	(Pourreau)	12
Id.	(Regnier, au Cône)	10
Id.	(Vigneau, forgeron)	10
Id.	(Payruse)	10
Id.	(Régère)	8
Id.	(Templier jeune)	8
Id.	(Moreau)	8
Id.	(Michel Templier)	6
Id.	(Jean Arnaud)	6
Id.	(Bert^nd Michelon)	8
Id.	(Oris)	7
Id.	(Guillaume Isard)	7
Id.	(Justin Faure)	6
Id.	(Degan)	6
Id.	(Barreyre)	5
Id.	(P. Bernard)	5
Id.	(Templier, gendre Monget)	5
Id.	(Jacques Mège)	5
Id.	(Isard aîné)	4
Id.	(Jean Richard)	4
Id.	(Jean Drouillard)	4
Id.	(Delhomme)	4
Id.	(Dabon)	4
A Larnac	(Drouineau)	20
Id.	(Pourreau)	12
Id.	(Bras)	7
Id.	(Vigneau)	5
Id.	(Delhomme)	5
Id.	(Seurin)	4
A Lassus	(Videau)	10
Id.	(Hypp. Egreteau)	10
Id.	(Marcel Bouleris)	10
Id.	(Moreau Titon)	8
Id.	(Musset)	6
Id.	(Jean Fort)	5
Id.	(Pierre Fort)	5
Id.	(Fr. Egreteau)	5
Id.	(J. Egreteau)	5
Id.	(Castie)	5
Id.	(Teytand)	5
Id.	(Allard jeune)	5
Id.	(Roussey jeune)	5
Id.	(Bernard)	4
A Lassus	(Mme Gauthier)	4
Au Clot	(Mège)	7
A la Chope	(Bergey)	16
Id.	(Théophile Régère)	15
Id.	(Dutret)	15
Id.	(Baudon)	10
Id.	(Chaussat)	10
Id.	(Barrière)	10
Id.	(Haignoux)	8
Id.	(Toutal, forgeron)	8
Id.	(Jean Nizeau)	6
Id.	(Jean Villemenoy)	6
Id.	(Bourseau)	6
Id.	(Seurin, épicier)	5
Id.	(Ballade aîné)	5
Id.	(Elie Ballade)	5
Id.	(Etienne Monié)	5
Id.	(Musset, charpentier)	5
Id.	(Ant. Fort)	4
Id.	(Ballade, tisserand)	4
A Hontanne	(Brion)	50
Id.	(Moreau)	35
Id.	(Phil. Gautier)	8
Id.	(Desprès)	8
Id.	(Beneyt)	8
Id.	(Guiraud)	8
Id.	(Thomas)	8
Id.	(Baudon)	6
Id.	(Raym. Raymond)	6
Id.	(Benoist)	6
Id.	(Martin)	6
Id.	(Pierre Bourseau)	5
Id.	(François Bourseau)	4
Id.	(Faure)	4
Au Dez	(Guill. Andron)	80
Id.	(Teyssier)	30
Id.	(Courbe)	10
A Sémian et Gadet	(Bousquet)	8
Id.	(Portier)	8
Id.	(Régère)	8
Id.	(André Blanc)	8
Id.	(Mme Faux à la Cassagne)	5
Au Blanc	(Egreteau)	15

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

VENDAYS. — 1,812 h. — 11, 473 hect. — 13 k. au N.-O. de Lesparre. — **B. :** au N., par Vensac; à l'E., par Queyrac, au S., par Naujac; à l'O., par l'Océan. — **Ch. de fer,** st. de Lescapon, à 6 k. à l'E. du bourg. ✉ et ☎ : Queyrac.

Sol gén. sablonneux, offrant quelques marais près des dunes de l'Océan. On prépare un canal d'irrigation qui sera alimenté par l'étang d'Hourtin. — **Sous-sol** d'alios, de sable ou d'argile.

Vins rouges légers; prix de primeur, 400 à 700 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r.
Chât.-Périgueys[1]	(vte de Léautaud)	40
A Courreau	(Michel Liquard, de Jau)	15
Au bourg	(Etienne Lafargue).	60
Id.	(Jean Fontaneau) (chai à Vensac).	12
Id.	(Jean Birot)	8
Id.	(Jean Goulée)	15
Id.	(Pre Bourdeaux fils)	6
Au bourg	(Tifon, Ve Dufort).	6
Id.	(Justin Dufort).	5
Id.	P. Hosteing, maçon)	6
Id.	(Baudon, gendre Hourcade).	10
Id.	(Laneau Séverin).	5
Id.	(Bertrand Andron).	4
Id.	(Fromant et Justin)	4
Id.	(Jean Manizan).	4
Id.	(Pierre Bacquey).	4

CHATEAU-PÉRIGUEYS

M. le vicomte de Léautaud, propriétaire.

1. Le Château-Périgueys, situé à 13 kil. au N.-O. de Lesparre et à 20 minutes de la gare de Queyrac, commande un domaine de 400 hectares assis sur les communes de Vendays, Queyrac, Vensac, Soulac et le Verdon. Il est divisé en 105 hect. prairies, 40 de marais et baugières de 1re qualité, 20 de terres labourables, 50 de bois de pins, 172 de taillis de chênes dans lesquels on compte plus de 2,500 gros chênes, 18 hect. de vignes.

Le vignoble est divisé en deux parties : 1° 8 hectares de jeunes vignes de six ans situés au lieu de Mil, sur une belle croupe sablo-graveleuse complantée en cabernet-sauvignon, cabernet gris, merlot et malbec ; 2° 5 hectares de vignes de 4, 8 et 10 ans, situées près du Château, sur une autre croupe complantée des mêmes cépages que la première. Grâce aux soins apportés à la création de ce vignoble, à sa culture et à la vinification, les vins de Périgueys sont dès aujourd'hui au nombre des meilleurs du Bas-Médoc.

	Tonneaux vin r.
Au bourg (J. Birat, Vve Artigarum)	4
A Sarnac (F Hosteing, de Valeyrac)	16
Id. (Jean Moynet)	10
Id. (Jn Hosteing, curé)	5
Id. (Sylv. Couronneau)	5
Id. (Jean Chereau)	5
Id. (Jean Birot)	4
Aux Droulas (Lacroix)	3
Aux Pouyaux (J. Barreyre)	8
Id. (Jean Sonet)	8
Aux Garrouils (P. Benoist)	4
Au Pey-de-Gay (Chaussat)	10
Au Pey-de-Haut (Michel Pautard)	5
A Merlaquette (Fr. Geffier)	5
A Tastirebire (Jacq. Vouzan)	4
A Marsanet (Drouineau, de Jau)	10
A Mortagne (J. Bahougne)	5
A Hourcan (Bern. Cassagne)	6
A La Castagne (Jean Birot)	5
Aux Lescats (Jean Moynet)	6
Moynemaunin (H. Couronneau)	6
Mayau (P. Videau jeune)	4
Id. (Métayer, gdre Olivier)	3
Id. (Robert fils)	3
Id. (F. Robert, facteur)	3

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

VALEYRAC. — 945 h. — 1,350 hect. — 12 k. au N.-N.-E. de Lesparre. — **B. :** au N. et à l'E., par le fleuve ; au S.-E. et au S., par Bégadan ; à l'O., par Dignac. — **Port** à Goulée. ⊡ : Bégadan. ⚓.

Sol varié : gén. composé d'alluvions sur le bord du fleuve, et en s'en écartant, de terres argilo-graveleuses ou sablo-graveleuses. — **Sous-sol** composé d'alios ou d'argile.

Vins corsés et colorés, se distinguant de ceux des communes voisines par un bouquet plus développé ; très estimés en Hollande ; prix 550 à 1,000 fr. dans les crus bourgeois, de 450 à 750 dans les crus artisans.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Chât.-La-Verdasse (Adrien Chauvelet)	100
Clos Valeyrac (Ad. Chauvelet)	25
Le Temple (Vve Dubosc)	50
Id. (Fr. Rabère)	60
Troussas (Mlle J. Charron)	50
A Lartigue } (Laclaverie)	200
Id. *cru Bédel* } (Laclaverie)	
Ch.-Troussas (Ph. Brannens)	125
A Troussas (Paul Guillory)	45
Château-Sipian (Rousseau)	150
Le Bourdieu (Léon Gaillard)	80
A Villeneuve (Hip. Guiraud)	80
Id. (Bérard)	30
Au bourg (Pruède)	20
A Ladignac (Hostein)	25
A Sipian (H. Vinquoy, Chai, à Bégadan)	50

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
A l'Ousteau-Neuf (morcelé)	25
Au port de Goulée (A. et U. Guiraud)	30
A La Verdasse (Fr. Perreins)	20
Id. (Fr. Déjean)	20
Id. (Isard)	8
Id. (Laujac fils)	8
Au bourg (Ulysse Michel)	20
A Villeneuve (Guill. Morisset)	15
A Sipian (Jean Chapuis)	20
Id. (Berland)	20
Id. (Lambert)	30
Id. (Bosc)	10
A Rivière (P. Peaublanc)	10
A Troussas (Bénillan)	20
Id. (Sarrazin)	10

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn.

JAU, DIGNAC et LOIRAC. — 1,878 h. — 4,883 hect. Ces trois villages sont situés au S.-E. de Saint-Vivien : Jau, à 5 k. ; Dignac, à 7 k. 1/2, et Loirac, à 8 k. — **B. :** au N., par le fleuve ; à l'E., par Valeyrac, dont ils sont séparés par le chenal de Goulée ; au S., par Queyrac ; à l'O., par Saint-Vivien et Vensac. — **Ports** d'embarquement à Richard et à Goulée (Valeyrac). — **Ch. de fer,** st. de Lescapon, à 8 k. au S.-O. de Jau et à 6 k. au S.-O. de Loirac. ✉ et ✈.

Sol varié : au N., terres d'alluvion très fertiles (mattes)[1], avec quelques marais salants ; dans le reste de la commune, sol tantôt graveleux, sur fond d'alios ferrugineux, tantôt gravelo-argileux, sur fond d'argile ou de graves, tantôt sablonneux.

Vins rouges, légers et agréables, se distinguant de ceux des communes voisines par leur finesse ; prix de primeur, 450 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Section de Jau

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Mérick (Hostein-Fatou)	80	*Au bourg* (Tessier)	20
Listran (Ve Bert)	50	*A Cestignan* (Ch. Guiraud)	30
Fergraves (J. Goudineau, avoct)	60	*A Noaillac* (P. Goudineau-Cruon)	35
Pey-de-Clair (M. Goudineau)	30	Id. (Hostein)	30
Au Broustera (Aimé Bert)	70	Id. (Dronet)	40
Au bourg (Mlle Duboscq)	50	*La Brasserie* (Guarry aîné)	40
Id. (Chiché)	18		

CRUS PAYSANS

Au bourg (Michel Rula)	8	*A la Hourcade* (Fau)	4
Id. (Gréteau)	15	Id. (Reyna)	4
Id. (Lavielle)	10	*A Laulan* (Melou)	6
Id. (Brion)	5	*Au Broustera* (Dronineau)	10
Id. (Tripotta, charron)	5	Id. (P. Goudineau aîné)	12
A la Hourcade (Cardin)	10	Id. (Birot)	6

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

Section de Dignac

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Cru Saint-Aubin graves et palus (Rabère)	50	*A Semensan* (gendre Dejean)	30
A Goulée (Edm. Labat)	40	Id. (Delhomme)	40
A Dignac (Chevreau jeune)	40	Id. (Bersion)	20

1. Les vignes y ont été plantées depuis peu ; elles réussissent très bien.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
A Dignac (Drouet jeune). . .	15
Id. (Drouet aîné) . . .	10
Id. (Berton).	8
Id. (Bontemps)	8
Au Centre (Raymond Rula). .	10
Id. (Teyssier aîné). . .	8
Id. (Bacquey).	6
Au port de Goulée (Vve Guiraud jeune). . .	35
Id. (Léraud)	20
Au Port de Goulée (Vigneau).	15
Au Port de Goulée (Rigou) . .	10
Id. (Agier)	8
A Goulée (Lestage)	8
Au port de Richard (Chiché) .	10
A Boussan (Brion).	10
Id. (Jnillac)	10
Id. (Monfoulet)	10
Id. (Bigeau).	8
Id. (Bourgeau)	8
Au Tourau (Fangerolles). . .	15
A Rivière (Argouet)	10

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn.

Section de Loirac

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
A Loirac (Bossière).	50
Id. (Liquard neveu) . .	30
Id. (Bédel)	40
Chât.-Loirac (Bouget)	30
A Sestignan (L. Chevreau) . .	25
Id. (Caries).	25
Id. (Ch. Guiraud) . . .	30

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Loirac (Vve Bosc).	25
Id. (Fitte, de Bordeaux)	25
Id. (And. Drouineau) .	8
A Loirac (Drouineau jeune).	15
Id. (Teyssier).	8
Id. (Deroges)	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn.

DANS LES MATTES OU PALUS

Cru Charmail (Hostein-Fatou) (vignoble de 100 hect. en création). . 300

VENSAC. — 1,164 h. — 3,118 hect. — 4 k. au S. de Saint-Vivien; 13 k. au N. de Lesparre. — **B. :** au N., par Saint-Vivien; à l'E., par Jau, Loirac et Queyrac; au S., par Vendays; à l'O., par l'Océan et Grayan. — **Ch. de fer,** st. de Saint-Vivien, à 3 k. au N. du bourg de Vensac. ✉ et ✈ : Saint-Vivien.

Sol sablonneux ou sablo-graveleux à l'O., argilo-calcaire au centre; alluvial à l'E. — **Sous-sol** d'alios ou de sable à l'O.; calcaire au centre et à l'E. de la commune, où l'on trouve le rocher à une profondeur d'autant moins grande qu'on se rapproche de la commune de Jau. Près du bourg de Vensac on trouve la pierre à 4 ou 5 mètres de profondeur.

Vins bien colorés, droits de goût, vite buvables; prix de primeur, 450 à 700 fr. Dans les 1ers crus de la commune, ils sont produits par 2/3 cabernet-sauvignon et cabernet gris et 1/3 malbec; ils obtiennent un prix un peu plus élevé.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
A Taste (Adrien Clément)	60
A Fourest (Pierre Dufaux)	60
Id. (Mme Marcoulet)	25
Id. (Mme Bonifet)	25
A l'Ousteau-Neuf (Roux fils)	40
Au bourg (Mondon)	10
A Gaudin (Jean Souet)	30
Id. (Guillaume Roux)	40
Id. (Roux)	35

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Taste (Mme Gaillard)	10
Au bourg (Cruon jeune)	30
Id. (Guiteau)	15
Id. (Mme Razeaud)	20
Id. (J. Souet)	15
Id. (Lajaunie)	15
Id. (Antoine Faux)	10
Id. (Cruon aîné)	15
Id. (Nicolas Peyron)	10
Id. (Rambaud)	8
Id. (Perdriaux)	8
Id. (Tripota)	8
Id. (Pierre Faux)	8
Id. (Duret)	5
Id. (Pierre Faux)	7
Id. (Bayon)	5
Au Cercins (Bourgeaux)	10
Id. (Bourgeaux aîné)	10
Id. (Allard)	15
Id. (Martin Bourgeaux)	10
Id. (Souet)	15
Id. (Dufort)	10
A Gaudin (Gouffreteau)	25
Id. (Mège)	15
Id. (Mège, tonnelier)	15
Id. (Tatin)	10
Id. (Teyssier)	5
Id. (Cadichon Mège)	5
A Gayac (P. Moreau)	8
A Gayac (Cruon)	6
A Graouze (Em. Lemire)	15
Id. (Vibey)	10
A Lalande (Jean Pautard)	15
Id. (Jugla)	12
A Saint-Gaux (Hérault)	8
Id. (Pierre Arnaud)	8
Id. (Bergey)	6
Au Gua (Landureau)	15
Id. (Dufort)	8
Id. (Coularis)	8
A La Croix (Tripota frères)	15
Aux Tuilières (Giraudet)	15
Id. (Lartigue Court)	10
A Nîmes (Meynieux)	8
Id. (Eymond)	8
Id. (Roux)	8
A Panissas (Portier aîné)	8
Id. (Portier jeune)	8
Au Léas (Titon Faux)	15
Id. (Jean Portier)	8
Aux Arrestieux (Eymond)	10
Id. (Hillaret)	8
Id. (Lucas)	8
Id. (Guillaume Faux)	6
Au Lizey (Coutreau)	8
Id. (Roux)	8
Id. (Pion aîné)	6
Id. (Pion jeune)	6

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonn.

SAINT-VIVIEN. — 1,421 h. — 2,981 hect. — 17 k. au N.-N.-O. de Lesparre; 80 k. au N. de Bx. — **B.** : au N., par Talais; à l'E., par le fleuve et Jau; au S., par Vensac; à l'O., par Vensac et Grayan. — **Port** sur le chenal de Saint-Vivien, à 2 k. du fleuve. — **Ch. de fer,** st. à 500 m. au S.-O. du bourg. ✉ et ☎.

Sol : à l'O. et au S., sables, parmi lesquels on trouve quelques veines sablo-graveleuses; à l'E. et au N., fertiles palus, alluvions récentes desséchées (mattes). Les marais salants qui s'y trouvaient

autrefois ont disparu ou ont été transformés en pêcheries. — **Sous-sol :** à l'O. et au S., graves ou alios ; à l'E. et au N., rochers à 7 ou 8 mètres de profondeur.

Vins récoltés dans les parties sablo-graveleuses, légers, possédant, dans certaines parties de la commune un petit goût de terroir qui disparaît gén. en vieillissant; prix de primeur, 450 à 700 fr.; les premiers crus de la commune ont obtenu jusqu'à 950 fr. au bout de quelques mois pour les bonnes années. La vigne, introduite depuis peu de temps dans les terres d'alluvion, y donne d'assez bons résultats qui promettent pour l'avenir. Ces vins sont gén. produits par 3/4 malbec, 1/4 cabernet, merlot et cépages divers.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Au Temple, Château-du-Loc[1] (Hourcade Ulysse).	80
Id. (Pelletreau)	40
Cru de Gauvin (Fréd. Lafon).	60
Château-le-Port (Eycard de Morin).	50
Au bourg (Henri Audoy). . .	20
Id. [Vve Adrien de Morin] (Rupsan). . .	10
Aux Artigues (Gabilleau). . .	10
A La Planquette (Vve Audoy) (chai à Talais)	20
A La Séougue (Boyer)	40
Id. (Vve Bideau)	20
A Georges (Violon).	10
Au Temple (Faure).	15
Id. (Roux)	8
A Saint-Vivien (F. Fauchey).	8
Aux Piots (Faux).	7

DANS LES MATTES

Cru de Saint-Junien[2] (Vve Casimir Bères)	100

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

GRAYAN. — 811 h. — 4,159 hect. — 4 k. au N.-O. de Saint-Vivien. — **B.:** au N., par Talais; à l'E. et au S., par Saint-Vivien et Vensac; à l'O., par l'Océan. — **Ch. de fer,** st. de Talais, à 2 k. au N. du bourg. ✉ et ☎ : Saint-Vivien.

Sol gén. sablonneux et peu fertile, présentant vers l'E. quelques terres fortes, et au N. de vastes marais qui produisent des foins en abondance. — **Sous-sol** de sable, d'alios ou d'argile.

Vins rouges, tendant à prendre tous les jours plus d'importance, analogues à ceux de Saint-Vivien. 450 à 700 fr.

Vins blancs, servant à la consommation locale et tendant à disparaître.

1. Les prix du Château-du-Loc ont varié depuis 1871 de 550 à 950 fr.
2. Ce cru, en voie d'agrandissement, aura bientôt 25 hectares; il est complanté en cabernet, petit-verdot, fer et divers cépages importés de Loir-et-Cher.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Domaine de La Hutte (Hériard-Dubreuilh)	40
Au bourg (Alex. Eyquem)	10
Id. (Elie-Chéri Eyquem)	10
Id. (Numa Bibard)	35
Id. (Jean Videau)	15
Id. (Justin Jugla)	10
Id. (Jean Verdier)	10
Id. (Vve Jeanty Jugla)	6
Id. (Fr. Fourment)	8
Id. (Jean Arnaud)	5
A Videau (Jean Cousteau)	15
Id. (J. Fontaneau)	10
A Piquau (Vve Poutin)	8
Id. (G. Videau)	8
Id. (Bergey aîné)	10
Id. (Vve Paulin)	10
A Daugagnan (Fourton Bergey)	10
Id. (Jean Videau Crabey)	8
A l'Hospital (Court frères)	10
Id. (Pierre Rabenne)	8

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

TALAIS : 811 h. — 2,082 hect. — 5 k. au N. de Saint-Vivien. — **B. :** au N., par Soulac; à l'E., par la Gironde; au S., par Saint-Vivien; à l'O., par Grayan. — St. du **Ch. de fer,** à 1 k. du bourg. ✉ : Saint-Vivien. ✈.

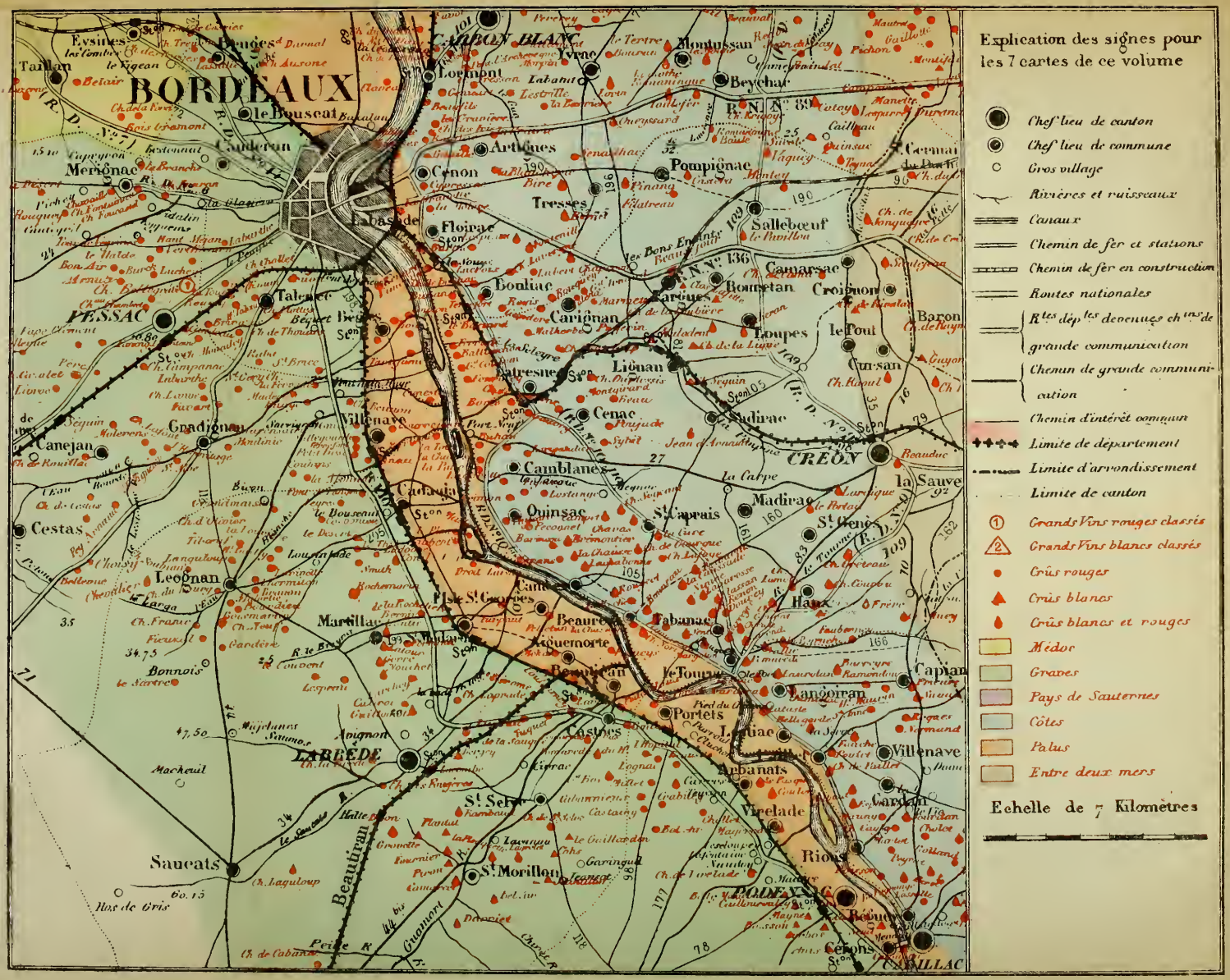
Sol : à l'O., sable; à l'E., palus et alluvions récentes comprenant les 2/3 de la commune. — **Sous-sol** d'alios ou d'argile blanchâtre, à l'O.; alluvial, à l'E.

Vins analogues à ceux de Saint-Vivien; prix de primeur, de 450 à 700 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Ch.-Le-Vigneau (Ferdind Bert)	60
Au bourg (Tourteaux)	25
Id. (Faure)	25
Id. (Hector Gaillard)	25
Id. (Léon Gaillard)	15
Id. (Délignac)	15
Au bourg (Dufaux)	10
Id. (Delhomme)	10
Id. (Birot aîné)	10
Id. (Birot jeune)	10
Id. (Bosq jeune)	10
A Pargaux (Régère)	10

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.



Explication des signes pour les 7 cartes de ce volume
Chef lieu de canton
Chef lieu de commune
Gros village
Rivières et ruisseaux
Canaux
Chemin de fer et stations
Chemin de fer en construction
Routes nationales
Rtes déples devenues chins de grande communication
Chemin de grande communication
Chemin d'intérêt commun
Limite de département
Limite d'arrondissement
Limite de canton
Grands Vins rouges classés
Grands Vins blancs classés
Crûs rouges
Crûs blancs
Crûs blancs et rouges
Médoc
Graves
Pays de Sauternes
Côtes
Palus
Entre deux mers
Echelle de 7 Kilomètres
BORDEAUX
CARBON BLANC
PESSAC
CRÉON
LABRÈDE
Beautiran
Sauceats
Cestas
Canejan
Gradignan
Villenave
Leognan
Martillac
Cadaujac
Camblanes
Quinsac
Cenac
Lignan
Carignan
Bouliac
Floirac
Cenon
Artigues
Lormont
Ivrac
Montussan
Beychac
Pompignac
Tresses
Sallebœuf
Camarsac
Croignon
Loupes
Cursan
Baron
Sadirac
Madirac
St Caprais
St Genès
Haux
Tabanac
Beaurech
Aiguemorte
Bonnetan
Portets
Castres
Langoiran
Capian
Villenave
Arbanats
Virelade
Rions
Cardan
Cérons
Béguey
St Selve
St Morillon
Lavignon
Bonnois
Macheuil
Hos de Gris

RIVE GAUCHE DE LA GARONNE

GRAVES

On donne le nom de vins rouges de graves aux vins récoltés dans les vignobles qui s'étendent depuis Bordeaux jusqu'à 20 kilomètres environ du côté sud, et 8 kilomètres du côté ouest de la ville.

Les terrains qui produisent ces vins sont formés d'un mélange de cailloux siliceux de couleur et de grosseur différentes, de sables et autres éléments terreux. Les terrains argilo-graveleux se trouvent bien dans cette région de notre département, mais comme exception, l'épaisseur de la couche de gravier varie de 50 centimètres à 3 mètres au plus.

Le sous-sol varie. Dans un même espace de terrain, souvent peu étendu, il est quelquefois argileux, calcaire ou pierreux; mais le plus souvent il se compose de sable durci, couleur noirâtre, contenant un élément ferrugineux, connu sous le nom d'*alios*, ou de cailloux coagulés, appelés *arène*.

Ces terrains, généralement impropres à la plupart des cultures, sont excellents pour la vigne. Si les produits qu'elle y donne ne sont pas très abondants, ils se recommandent du moins par leurs qualités, qui sont fort remarquables dans certaines communes.

Les vins de graves ont du corps, une belle couleur, de la finesse, une sève très prononcée, et sont très agréables dans les bons crus. Ils se conservent très longtemps et rivalisent avec les vins du Médoc, qui ne leur sont supérieurs que par leur bouquet suave unique et merveilleux.

La culture a fait depuis quelques années de grands progrès dans les graves. Les vignes y sont mieux soignées, et les

cépages médiocres que l'on cultivait autrefois ont été remplacés par d'autres, moins productifs sans doute, mais donnant des vins d'une qualité bien supérieure.

Depuis que la main-d'œuvre est devenue plus chère et qu'il est moins facile de se procurer des ouvriers, un grand nombre de propriétaires ont pris le parti d'abandonner l'ancien mode de labour à bras et de cultiver leurs vignes à la charrue; plusieurs même les ont établies d'après la méthode du Médoc; quelques-uns emploient le système des fils de fer. (Voir p. 57.)

Les cépages de vignes rouges les plus répandus dans les graves sont, par ordre de mérite : la *Vidure-Sauvignonne* (Cabernet-Sauvignon), la *Petite-Vidure* (Petit-Cabernet), la *Grosse-Vidure* (Gros-Cabernet), le *Petit-Verdot*, le *Carbouet* (Carmenère), le *Merlot* et le *Malbec*.

Les cépages de vignes blanches les plus répandus sont : le *Sauvignon,* le *Sémillon,* la *Muscadelle*, le *Blanc-Verdet.*

Les meilleures communes de graves sont : Pessac (qui renferme le château Haut-Brion, l'un des quatre premiers grands crus de la Gironde), Talence, Mérignac, Léognan, Gradignan, Villenave-d'Ornon, Martillac et Bruges.

Viennent ensuite les communes connues sous le nom de *petites graves;* puis, en remontant la rive gauche du fleuve, nous arrivons au *pays de Sauternes.*

PESSAC. — 3,227 h. et 600 âmes de population flottante. — 2,873 hect. — 6 k. à l'O.-S.-O. de B^x^. — **B. :** au N., par Mérignac; à l'E., par Talence et B^x^; au S., par Canéjan et Gradignan; à l'O., par Illac et Cestas. — **Omnibus** de B^x^ (boulevard de Talence) à Pessac, partant toutes les demi-heures en été et toutes les heures en hiver. — **Ch. de fer** du Midi, st. à côté du bourg. ✉ et ☎.

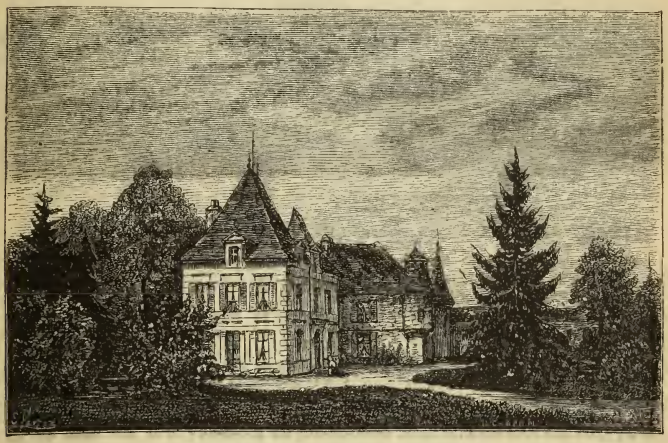
Sol très varié : au N., à l'E. et au centre, croupes graveleuses sur fond d'alios ou de graves; au S. et à l'O., grande variété de terres sableuses, sablo-argileuses ou argilo-calcaires sur **sous-sol** d'alios, d'argile ou quelquefois de graves.

Vins rouges, se distinguant par une couleur vive et brillante, par une grande finesse et beaucoup de sève; moins de moelleux et de bouquet que ceux du Médoc, mais plus de corps et une plus longue durée.

Le vin du Château-Haut-Brion est porté, dans la classification des vins de la Gironde, au même rang que les châteaux Margaux,

Lafite et Latour. Les autres premiers crus de Pessac : Château-la-Mission-Haut-Brion, Château-Pape-Clément, Château-Verthamon, Château-Cazalet, Château-Bellegrave, etc., fournissent des vins qui se vendent à peu près comme les 2es ou 3es crus de Médoc ; en primeur, de 1,000 à 2,400 fr. Les seconds crus et les petits chais de la commune sont vendus, en primeur, de 800 à 1,500 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.
Château-Haut-Brion[1] (Héritiers Amédée Larrieu), 1er cru classé. .	100
Château-la-Mission-Haut-Brion[2] (Compagnie anonyme des Établissements Duval, de Paris)	25



CHATEAU-HAUT-BRION
(1er CRU CLASSÉ)
Héritiers Amédée Larrieu, propriétaires.

1. Le Château-Haut-Brion, sur lequel nous reviendrons dans la partie historique de notre *Statistique de la Gironde*, commande un domaine de 165 hect., assis sur les communes de Pessac, Talence et Mérignac. Son magnifique et célèbre vignoble a une étendue de 50 hect. Dès que ses vignes ont eu à souffrir de l'oïdium, M. Amédée Larrieu a travaillé, dans une sage mesure, à leur renouvellement. Plus des trois quarts sont aujourd'hui replantées. Les jeunes vignes labourées à la charrue sont tenues au fil de fer. Ce vignoble n'a pas de production moyenne bien définie, vu la voie de progression dans laquelle il est entré, depuis qu'a commencé la substitution des jeunes vignes aux anciennes. Il arrivera certainement à une production moyenne de 120 tonn. lorsque le vignoble sera complètement renouvelé ; mais, pour conserver à ce cru la grande renommée dont il jouit à si juste titre, les propriétaires ne procèdent que lentement à cette opération.

2. Le vignoble de la Mission-Haut-Brion paraît avoir été fondé par une congrégation religieuse dont il porte le nom. Son étendue, qui n'a pas varié depuis un siècle, comprend environ 15 hect. De grandes améliorations y ont été faites dernièrement ; il est aujourd'hui complanté des meilleurs cépages, sur des terrains graveleux admirablement exposés aux influences solaires. Le cru de la *Mission* est appelé à récolter de 30 à 40 tonn. d'un vin dont la renommée s'étend même au delà des mers.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Chât.-Pape-Clément[1] (Clerc)	75	*Chât.-Verthamon*[2] (Meller) .	25
Château-Candeau (Berge) . .	12	*Ch.-Bellegrave*[3] (J.-J. Bordes).	25

CHATEAU-LA-MISSION-HAUT-BRION

Compagnie anonyme des Établissements Duval, de Paris.

Les Américains de New-York et de la Nouvelle-Orléans en sont très amateurs; sa réputation est, du reste, considérable dans tout le Nouveau-Monde. Les vins de la *Mission* se distinguent par une grande finesse et une énergie tonique qui leur permet de braver les années. Le jury anglais leur décerna une médaille d'or à l'Exposition de Londres de 1862. Le commerce de Bordeaux les tient en grande estime, et a payé 3,000 fr. le tonn. une portion de la récolte de 1865.

Depuis 1869, la moyenne des prix de la *Mission* est la même que celle des premiers troisièmes grands crus classés du Médoc.

1. Ce cru célèbre a une très ancienne origine et une très vieille réputation. Il fut créé en 1300 par Bertrand de Goth, archevêque de Bordeaux, qui, élu pape en 1305, légua son vignoble au cardinal Arnaud de Canteloup, archevêque de Bordeaux, pour lui et ses successeurs. Bertrand de Goth, pape, prit le nom de Clément V, et depuis cette époque la propriété est connue sous le nom de Pape-Clément. Elle appartient depuis 1858 à M. J.-B. Clerc, qui ne cesse d'y apporter des améliorations considérables, en n'y introduisant que des cépages de choix et en organisant selon la méthode du Médoc toutes ses jeunes plantations ; aussi une médaille d'or a-t-elle été accordée à M. Clerc en 1861 par la Société d'Agriculture de la Gironde; en 1864, la grande médaille ministérielle accordée au vignoble le plus remarquable lui a-t-elle été décernée, et ses vins ont-ils obtenu une médaille d'or à l'Expos. universelle de 1878.

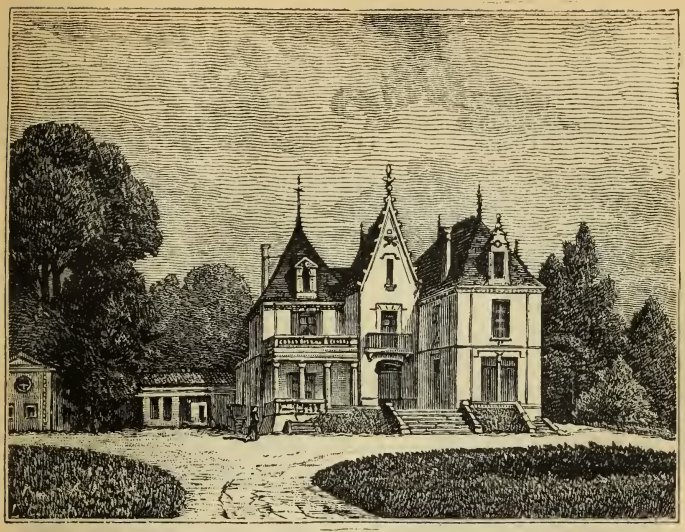
La totalité du vignoble comprend 30 à 35 hect., qui produisent 75 à 80 tonn. et qui produiront encore plus dans quelques années. Ses vins, pleins de sève, de finesse, et doués d'une belle couleur, sont recherchés du commerce, qui les achète souvent en primeur et les paie jusqu'à 3,000 fr. le tonn. et les assimile ainsi aux 2es crus du Médoc.

Ajoutons qu'un caractère remarquable les distingue particulièrement : ils sont des plus ferrugineux et par cela même des plus hygiéniques, grâce à la nature du sol.

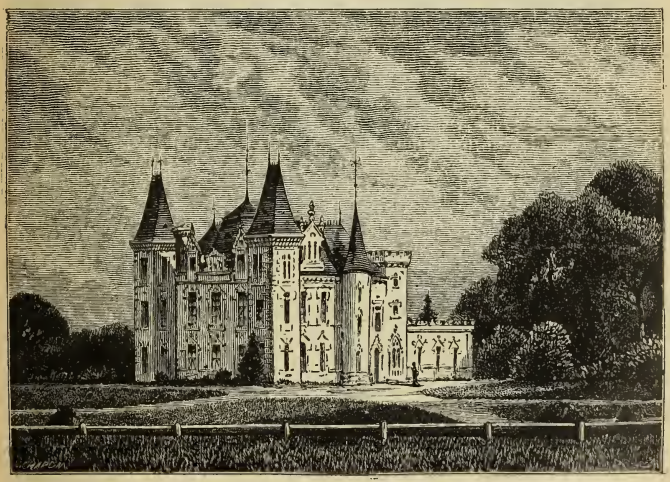
Les vastes pelouses, les beaux ombrages, les agréments de tous genres qui entourent le Chât.-Pape-Clément, en font l'une des plus belles résidences des environs de Bordx.

2. Le cru du Château-Verthamon a la plupart de ses vignes limitrophes de celles du Château-Haut-Brion; elles sont situées sur de belles croupes graveleuses, ayant sur quelques points un sous-sol marneux très propice à la vigne.

3. Le Château-de-Bellegrave, admirablement situé sur un mamelon formant un des points les plus élevés de la commune de Pessac, relevait autrefois, à titre de fief, de la seigneurie de Haut-Brion, dont il est très rapproché. Son vignoble comprend environ 15 hect. produisant des vins remarquables par une extrême finesse et un bouquet suave; aussi ses vins sont-ils au rang des mieux classés de cette partie de la

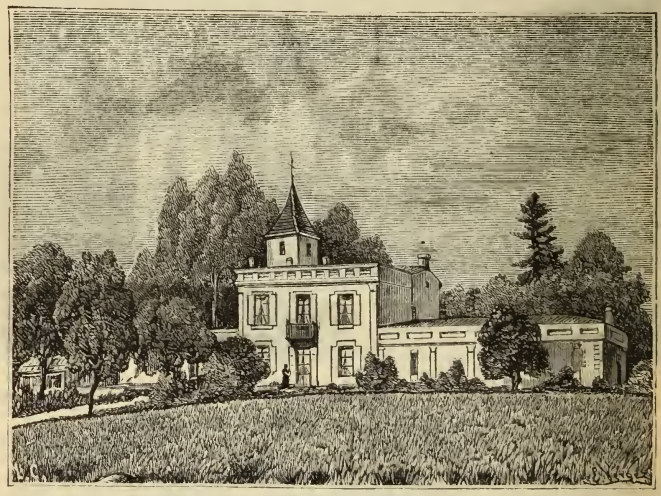


CHATEAU-PAPE-CLÉMENT
M. J.-B. Clerc, propriétaire.



CHATEAU-BELLEGRAVE
M. J.-J. Bordes, propriétaire.

	Tonneaux vin r
Ch.-Brivazac (en vente) (Hérit. Am. Larrieu)	12
Chât.-Cazalet (Clouzet)	50
Ch.-Laburthe-Haut-Brion-Brivazac (Remy Pommez)	12
Ch.-Perès[1] (Loustaud Chatenet)	21
La Salle de Livrac (Trubusset)	10
Chât.-Chambret[2] (Mme Canonville)	12
Ch.-Camponac[3] (Eschenauer)	10



CHATEAU-PÉRÈS

M. Loustaud Chatenet, propriétaire.

Gironde, et ceux de 1865 ont-ils été vendus peu de temps après la récolte 2.000 fr. le tonn. Ainsi que l'indique le nom de la propriété, les vignes de Bellegrave sont établies sur un sol extrêmement caillouteux, où l'on trouve comme au Médoc et sur les bords du Rhin, de petits cailloux transparents. Ce joli domaine a été acquis par M. J.-J. Bordes, armateur, qui augmentera par ses relations et ses soins la renommée des vins de Bellegrave. De nouvelles plantations ont été faites avec les meilleurs cépages de la propriété dans les parcelles qui en avaient été détachées autrefois et qui, réunies aujourd'hui au domaine, donneront à ce vignoble son ancienne importance.

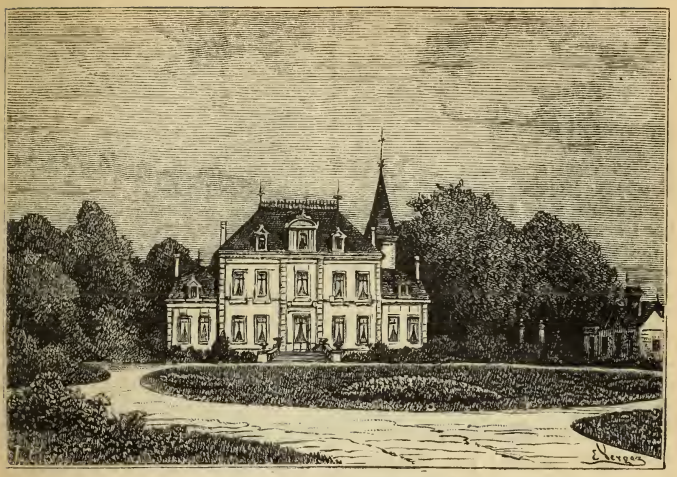
1. Le Château-Pérès est entouré d'un vignoble très ancien, complanté en malbec et en cabernet, et situé sur le même plateau de graves pures et à la même orientation que le Pape-Clément, dont il est distant de 600 à 800 mètres. Le Château-Pérès se trouve juste en face le Châl.-Cazalet. Des plantations considérables faites depuis quelques années, et que le propriétaire actuel continue, élèveront sa production moyenne.

2. Le Château-Chambret est situé sur un des points les plus élevés de la commune de Pessac, près des grands crus de Haut-Brion et de Pape-Clément. Ses vignes sont plantées sur de belles croupes graveleuses à sous-sol marneux ou ferrugineux.

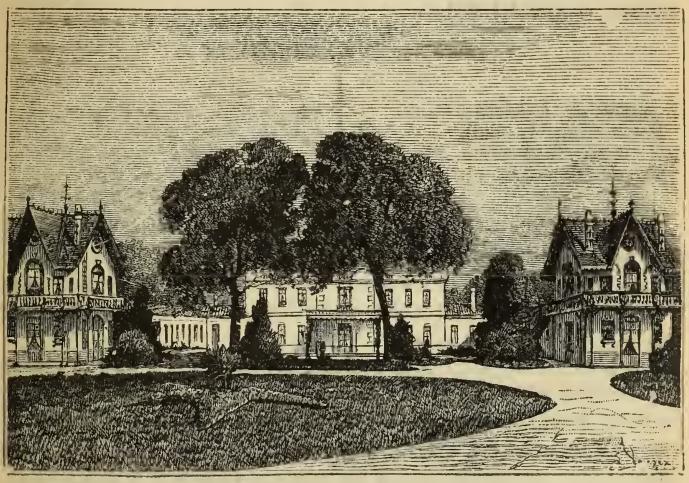
Ce cru a été acquis en 1863 par M. J.-B. Canonville qui, par des soins constants et bien entendus, a obtenu des produits remarquables par leur sève et leur finesse.

Les vins du Ch.-Chambret sont depuis longtemps appréciés en Angleterre, en Allem. et en Belgique aussi bien qu'en France, et la faveur dont ils jouissent est surtout due au principe ferrugineux que leur donne la nature du sous-sol de ce vignoble.

3. Le domaine Château-Camponac, très proche voisin de celui du Château-Pape-Clément, a été acquis en 1875 par M. Eschenauer. Son vignoble, comprenant 48.000 pieds de vignes (5 hect. 1/2), est admirablement situé sur de belles et fortes graves. Il a été depuis dix ans l'objet de grandes améliorations ; une partie a été



CHATEAU-CHAMBRET
Mme Canonville, propriétaire.



CHATEAU-CAMPONAC
M. Eschenauer, propriétaire.

greffée, une autre replantée en cabernet-sauvignon, ce roi de nos grands crus, et les plus grands soins ont été et sont apportés à la culture de la vigne et à la vinification il en résulte que les vins de Château-Camponac sont aujourd'hui très recherchés.

	Tonneaux vin r.
Quartier de Pape-Clément (Ed. Forestier)	8
Fanning-Lafontaine (Baron Sarget)	8
Au Monteil (Gibert)	8
Phénix Haut-Brion (Abribat)	15
A l'Alouette (Ligoure)	12
Monbalon (Beylot, président de chambre à la Cour)	12
Les Carmes-Haut-Brion (Léon Colin)	8
A Cannelet (Bassié)	4
Château-Arnut (Arnut)	30
Ch.-Haut-Lévêque (Barroussel)	35
A Bersol (Tronquet)	20
Ch.-Le-Vallon, Clos Périglan (Charles Hanappier)	25
A Bacalan (Chevalier)	15
A Sardine (Chaperon)	6
La Chapelle (La Chapelle)	8
A Ladonné (Lunel)	5
A Pargot et Grasset (Rouget)	10
Cru Halloran (Petit Matéo)	5
A Canteranne (Péry, notaire)	4
Domaine de Lamothe (Labrouche)	10

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonn.

BORDEAUX-LE-TONDU. — Le Tondu est une section de la commune de Bordeaux située en dehors des boulevards, à l'ouest de la ville. **B. :** au N., par Caudéran; à l'O., par Mérignac et Pessac; au S., par Talence. — **Omnibus** partant toutes les heures de la place de la Comédie.

Sol généralement graveleux, très propice à la viticulture.

Vins rouges, se distinguant par beaucoup de finesse; prix de primeur de 800 à 1,200 fr.

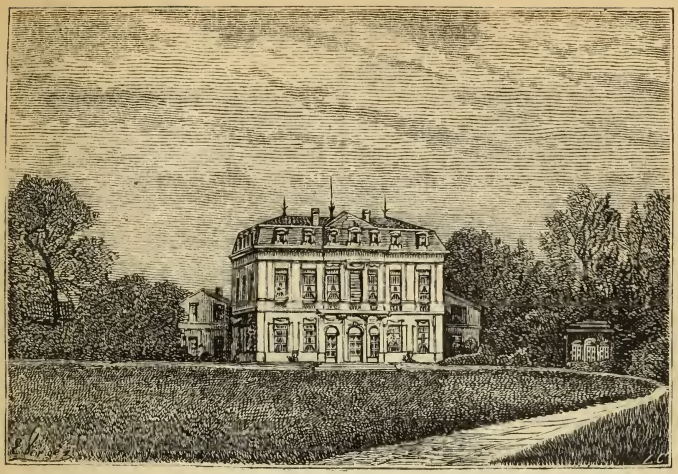
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Domaine de Labarthe-Haut-Brion (Edm. Arnaud)	10
Cru Picon-Haut-Brion (Hospice des aliénées)	10
Ch.-Carrère (Victor Baud)	40
Cité du Noyer (Gautier)	10
A l'Ermitage-Haut-Brion (Villalard)	3

TALENCE. — 4,629 h. — 828 hect. — 4 k. au S. de Bx. — **B. :** au N., par Bordeaux; à l'E., par Bègles et Villenave-d'Ornon; au S., par Villenave-d'Ornon et Gradignan; à l'O., par Pessac. **Omnibus** partant toutes les demi-heures de la Croix-de-Saint-Genès pour le bourg. ✉ et ✝.

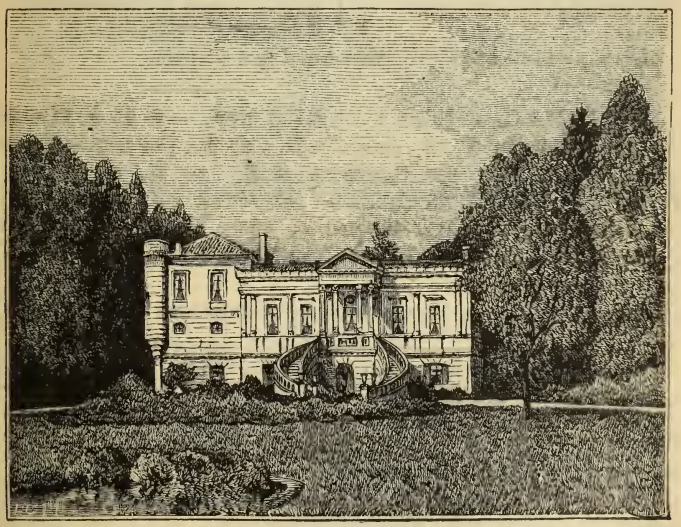
Sol très varié, élevé et graveleux, très propice à la viticulture, surtout dans toute la partie O. Du côté de l'E., il est moins graveleux et moins élevé; il offre en différents endroits des parties argileuses. — **Sous-sol :** à l'O., d'alios; à l'E., argileux à une certaine profondeur, sablonneux ou graveleux en quelques endroits.

Vins rouges, corsés et parfumés, longs à se dépouiller pour être mis en bouteille, où ils acquièrent une grande finesse et se conservent très longtemps; prix de primeur, selon les années, 800 à 1,500 fr.



CHATEAU-MARGAUT

M. A. Guillaume, propriétaire. (Voir page 246, note 2.)



CHATEAU-DES-TEMPLIERS

MM. Dudézert frères, propriétaires. (Voir page 246, note 3.)

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Château-La Tour-Haut-Brion (Parent, de Limoges)	14
Chât.-Materre-Haut-Talence (Mme Ve Etienne Pujos)	12
Château-de-Thouars (Vve Balguerie)	40
Chât.-Maucamp[1] (F. Cuzol)	20
Ch.-Laroque (Chambrelent, insp. des P.-et-Chaussées)	20
Ch.-du-Prince-Noir (O. Clavé)	8
Ch.-Bel-Air (Expert)	10
A Capdourat (Mme Boucheau)	5
A Rostan (Séjourné)	5
Ch.-Margaut[2] (A Guillaume)	30
Ch.-des-Templiers[3] (Dudézert frères)	15
Chât.-du-Breuil (Marquis de Puyferrat)	6
Château-Dunoyer (Marly fils aîné)	10
Chât.-Talence (S. de Mégret de Belligny)	10
A Peydavant (Cuginaud)	5
Dom. Verdeau (J. Brisson)	3
Chât-Roustaing (Pierre Ronsseau)	5
Chemin de l'Eglise (Dufourg-Belin fils)	8
Chât.-Cruon (Vve A. Laroque)	6
Recaret-Haut-Talence (Couvent Saint-Joseph)	8
Au Grand-Courneau (Bouscasse)	5
Château-Monadey (Bourdeille)	12
Château-Raba (Raba)	5
A Dommy (Gomez Vaez)	10
Aux Gravettes (Sieuzac)	6
A Lafitte (Dérussac)	5
Château-Leyssotte (Vve Bonneau)	5
A Brumerel (Veuve F. Sévène)	10
A Jahn (Jahn)	5
A Peylane (Mme Miox)	5
Au Petit-Bosquet (J. Tamisié)	5
A Monsacré (Vassal)	5
A Montaudon (Granier)	5
A Suzon (Héron)	5
Au Moulin-d'Ars (Devèze)	5
Haut-Queyron (L. Tardieu)	5
A Moreau (Dr Dupouy)	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

MÉRIGNAC. — 5,354 h. — 4,780 hect. — 6 k. à l'O. de Bordeaux; 5 k. au N. de Pessac. — **B.:** au N., par Saint-Médard et Eysines; à l'E., par Caudéran et Bx; au S., par Pessac; à l'O., par Illac et Martignas. — **Omnibus** suivant la Route Départementale et allant au bourg; autre omnibus allant aux Eyquems : l'un partant aux heures, l'autre aux demies, du boulevard de Caudéran. ✉ et ☎.

Sol gén. sablo-graveleux ou argilo-graveleux vers le N., l'E. et le

1. Cru uniquement complanté de cépages de choix pris à Mouton-d'Armailhacq.
2. Le Château-Margaut, propriété de M. A. Guillaume, est situé sur la route de Bordeaux à Bayonne, près du domaine Espeleta et du Petit Lycée.
Ce domaine comprend un beau château style Louis XVI où l'on trouve de splendides tapisseries des Gobelins; il est entouré d'un magnifique parc et de l'ancien vignoble *du Verrier*, abandonné depuis longtemps et reconstitué aujourd'hui sous le nom de Margaut. (Voir le dessin page 245.)
Grâce à M. A. Guillaume, qui vient de planter 15 hectares avec des cépages de premier choix, les belles croupes graveleuses du Verrier produisent un des meilleurs vins de Talence et ont repris leur ancienne splendeur.
3. Le cru du Château-des-Templiers, complanté en cabernet-sauvignon, merlot et malbec, est admirablement situé sur le coteau d'Ars. Ses vins se distinguent par une belle couleur, de la chair, du bouquet et de la finesse, qui le font coter comme un des meilleurs de la commune et rechercher du commerce. (Voir le dessin, page 245.)

S.; sable pur vers l'O.; à l'extrémité O., ce sable devient noirâtre et un peu substantiel. — **Sous-sol** d'alios; on trouve cependant l'argile en divers endroits.

Vins rouges, très estimés comme vins de graves, fins, coulants et agréables. En vieillissant, ils acquièrent un délicieux bouquet; prix de primeur, 800 à 1,500 fr. dans les 1ers crus de la commune.

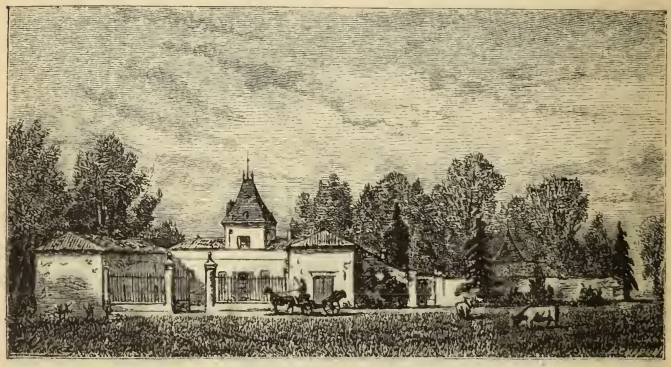
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.
Cru de Luchey (Aug. Meller)	25
Château-de-Bourran[1] (L. Piganeau)	150

CHATEAU-DE-BOURRAN
M. L. Piganeau, propriétaire.

1. Le Château-de-Bourran commande un magnifique domaine, qui appartint, au XVIIe siècle, aux religieux Minimes, à qui sont dus, dit-on, les chais voûtés et l'immense cuvier avec pressoir en pierre de taille, qui sont cités parmi ce que le département de la Gironde offre de plus remarquable en ce genre. Le Château-de-Bourran passa des mains des Minimes dans celles du marquis de Cayeaux, président à mortier du Parlement de Bordeaux. Son neveu, M. Saige, maire de Bordeaux, le possédait lorsque éclata la Révolution française. Vendu comme bien national en 1793, ce domaine a depuis changé souvent de propriétaire. Il appartient aujourd'hui à M. Léopold Piganeau, banquier à Bordeaux, qui en a fait une magnifique résidence et qui a considérablement augmenté et amélioré son vignoble.

Le domaine du Château-de-Bourran comprend 80 hect., dont 45 hect., consacrés à la vigne, sont situés sur de belles croupes graveleuses et complantés de cépages de choix, cultivés avec le plus grand soin; ils produisent des vins fins et délicats, acquérant avec l'âge un moelleux et un bouquet remarquables pour la contrée. Ces vins sont classés parmi les meilleurs vins de graves des environs de Bordeaux, et dans les bonnes années égalent souvent les 5es et les 4es crus du Médoc. La production moyenne est de 150 tonn., et le prix varie entre 1,000 et 1,500 fr. le tonn., suivant les années.

	Tonneaux vin r.
Chât.-Beau-Désert[1] (L. Piganeau)	50
Haut-Méjan (C. Ducournau)	15
Chât.-Foncastel (L. Piganeau)	12
Chât.-Fontainieu (Frères des Ecoles chrétiennes)	12
Pique-Caillou (G. Lafaye et Ragouet)	18
Pique-Caillou (Vve E. Saulnier)	20
Château-Bon-Air[2] (S. Larcher jeune)	20
Le Halde (Vve Geoffroy)	25
Le Burck[3] (MM. de Clouet)	20
Tour-de-Veyrines et Four-Château (Jos. Uzac)	20
La Branche (morcelé)	45
Domaine des Tuileries (A. de Névrezé)	40
Chât.-Rouquey[4] (Camentron)	30
Mirepin (Ve Momus)	30
Au Beau-Désert (Beaufils)	10
A Catros (Jaille)	50



CHATEAU-BON-AIR

M. S. Larcher jeune, propriétaire.

1. Le vignoble de Beau-Désert, acheté récemment par M. Léopold Piganeau, est en voie d'agrandissement. Sa production moyenne dépassera avant peu 50 tonneaux.

2. Le domaine du Château-Bon-Air comprend environ 30 hect., dont 20 sont consacrés aux vignes. Ce vignoble, admirablement situé sur un plateau graveleux, récemment reconstitué et amélioré, peut produire 50 tonn. Il est complanté des meilleurs cépages de la Gironde, en moyenne partie de cabernet-sauvignon, et produit un excellent vin dont la réputation, à l'étranger, rivalise avec celle des meilleurs crus de graves, tels que Pape-Clément, son voisin, Smith-Haut-Lafite et La Mission.

3. Le domaine Le-Burck est traversé par le cours d'eau le Peugue, qui sépare les communes de Pessac et de Mérignac. Ce premier cru de graves est improprement désigné sur les cartes de l'Etat-major et sur plusieurs autres sous le nom de *Clop*.

Le château, la tour et ses dépendances sont dans Mérignac, la ferme de Tournebride est dans Pessac.

Le vignoble est situé à un kilom. de Haut-Brion et à une égale distance de Pape-Clément; le sol en est léger, caillouteux et ferrugineux; les cépages dont il est complanté sont: le merlot, le malbec, le cabernet-sauvignon et le gros cabernet appelé vidure dans les graves.

Les vins du Burck sont bouquetés, d'une grande finesse et d'une excellente conservation. Ce magnifique domaine, depuis un demi-siècle dans la famille Journu, appartient aujourd'hui à MM. de Clouet, petit-fils de M. Auguste Journu.

4. Le domaine de Rouquey comprend 45 hectares, dont 23 en prairies, 6 en terres fourragères, 5 en garennes et jardins et 13 en vignes. Le vignoble est situé sur des croupes argilo-graveleuses, complantées de cépages de choix et cultivées avec le plus

CHATEAU-LE-BURCK

MM. de Clouet, propriétaires.

CHATEAU-ROUQUEY

M. Camentron, propriétaire.

	Tonneaux vin r.
Cru de Pinvert (Dupit)	15
Domaine de Naudin (Dr Hirigoyen)	12
Chêne-Vert (Maurice Cayrou) .	8
Maison-Carrée (Vve Gintrac) .	12
Chât.-Constance (Laydeker) .	10
Au Bourdillot (Mme Soyer) . .	12
Id. (Boubès) . . .	8
Id. (Gas)	8
A La Roche (Guilhem)	4
A Charlin (Coudy)	4
La Tour de Veyrines (marquis de Carbonnier-Marzac) . . .	6
A Blanzac (Léo Frois)	6
Au Poujeau (de Bellefoy) . . .	5
Capeyron (P. Gratterolles) . .	4
Id. (de Gernon)	15
Château-du-Parc-de-Chavailles (Héritiers J.-B. Lafargue)	8
A Labatut (Ireland)	4
Id. (Chissey)	3

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

VILLENAVE-D'ORNON. — 2,700 h. — 2,075 hect. — 9 k. au S. de Bx. — **B. :** au N., par Bègles; à l'E., par la Garonne; au S., par Cadaujac et Léognan; à l'O., par Gradignan et Talence. — **Ch. de fer** du Midi (16 départs chaque jour). — **Omnibus** de Bx au Pont-de-la-Maye. ✉ et ☎.

Sol : au N.-E. et à l'E., palus très fertiles; au centre, près du bourg, graves pures ou siliceuses; à l'O., graves mélangées à une terre forte, argileuse, très propice à la viticulture; au S.-O., parties sablonneuses propres à la culture du pin. — **Sous-sol** pierreux dans la partie de Couhins, graveleux du côté du bourg; alios peu étendu vers le S.-O.; à l'O., terres d'alluvion très profondes.

Vins rouges de graves, produits par malbec (estrangey), merlot (bigney), cabernet (vidure), se rapprochant beaucoup, dans les premiers crus de la commune, de ceux de Talence et de Léognan; ceux des graves pures sont d'une couleur vive, mais peu foncée, fins et légers au goût, riches en alcool et en tannin. Ils se développent parfaitement en bouteille et durent longtemps. Ceux des graves fortes ont à peu près les mêmes qualités que les précédents; ils sont plus pleins et d'une couleur plus riche, mais ils ont un peu moins de finesse. Prix de primeur, 750 à 1,500 fr. Les premiers crus de la commune ont atteint, en vieux, jusqu'à 1,800 fr.

Vins rouges de palus, recherchés pour la Hollande; prix de primeur, 500 à 750 fr.

Vins blancs, autrefois très renommés, diminuant d'importance; se recommandent par une grande finesse.

---

grand soin à la façon du Médoc. Il produit 30 tonneaux d'un vin fin et généreux, de jour en jour plus recherché.

Ses excellentes prairies naturelles et artificielles nourrissent 30 vaches laitières, 12 bœufs à l'engrais, 8 chevaux, poulinières et poulains, et 6 truites élèves.

Le prix d'ensemble, médaille d'or, accordé par la Société d'Agriculture de la Gironde au domaine le mieux exploité, a été décerné en 1878 à M. Camentron.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Chât.-Carbonnieux[1] (Mme Vve Jules de La Barre).	75[2]
Le Désert (G. Duffour)	40
Ch.-La-Ferrade[3] (H. Gibert) .	40
Veyres (de Basquiat)	30
Dne de la Monnaie (Paitel). .	100
Barret (Ballande).	60
Chât.-Pontac-Monplaisir (Vve Lalanne)	60
Ch.-Terrefort (Mahic frères et Constantin).	65
Château Baugé (Guillemot) .	50
Ch.-Couhins (Vor Hanappier).	25
Ch.-de-Sallegourde (Vve de Fontainieu).	15
A St-Bris (Sylvestre Dubos)	5
Petit-Bosc (Vve Lespinasse). .	12
A Peyraud (Degraaf). . . .	4
A Fabre (Sicher, négociant).	15
A Méchives (Carles).	10
Id. (Lebéfaude) . . .	12
A la Roquette (Leclerc) . . .	15

CHATEAU-LA-FERRADE

M. H. Gibert, propriétaire.

1. Les vignobles de Carbonnieux et du Désert sont assis sur les communes de Villenave-d'Ornon et de Léognan.

2. Dont 15 tonn. vin blanc.

3. Le domaine de La Ferrade, situé sur la limite de la commune de Talence, comprend 33 hect. en un tenant, dont 17, consacrés à la vigne, occupent une croupe exposée au S.-E. et au S.-O., à une altitude de 18 mètres. Ce vignoble, dont l'ancienne réputation était tombée par le fait de la négligence de ses anciens propriétaires, a été acquis en 1863 par M. H. Gibert, qui a entrepris de lui rendre son ancienne production, tout en améliorant la qualité de ses produits. Il a complanté son vignoble pour moitié en cépages de la famille des cabernets, et a mis l'autre moitié en petit verdot, merlot et quelque peu de malbec. Ce vignoble, remarquable par sa bonne tenue, par le mode d'échalassement à deux fils de fer qui a été depuis imité par les autres propriétaires, est établi sur un terrain de graves argilo-siliceuses. Toutes les parties sablonneuses et faibles ont été améliorées par des terres prises dans la propriété même. Les vins de ce cru se distinguent par une belle couleur, de la chair, du bouquet et de la finesse. Les améliorations du propriétaire actuel ont reçu leur consécration par la vente des vins de 1870, en primeur, au prix de 1,250 fr., à une des premières maisons de Bordeaux, et par celle de 1884 à 1,800 fr. dans les mêmes conditions.

	Tonneaux vin r.
Haut-Madère (Darriet). . . .	25
Haute-Barbe (Vve Schyler). .	12
Au Becquet (l'abbé Buchou).	10
Domaine de Trigant (Vve C. Vignolles).	20
Ch.-Lahontan (Vve Courty). .	50
Château-du-Pont-de-Langon[1] (général Chincilla).	60
Ch.-Beunon (Mme J. Bergeon Vve Eymond)	15
A Cave (Rouchou) dont 10 bl.	25
Dom. de Lesportes (Lange).	25
A Pontac-Monplaisir (Veuve Pousson) . . .	12
Id. (Delugen) . . .	12
Id. (Dorneau).	10
Clos Pontac (Th. Daney). . .	8
Château-d'Oquin (Tauzin).	10
A Couhins (Grand)	25
Id. (Darriet).	5
Château-Leyran (Ariès). . .	100
A Martin (Martin).	10
A Saint-Bris (Hérit. Guibert).	5
Clos-Rébéquet (Roland) . . .	10

EN PALUS

Geneste (Mme Ve Jules de La Barre)	175
A Courrejean (Lessance). . .	40
A Courrejean (Mis de Roland d'Alon).	150
Id. (Vve Malmouche).	25

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

GRADIGNAN. — 2,406 h. — 1,574 hect. — 4 k. au S. de Pessac; 9 k. au S.-S.-O. de Bx. — **B.:** au N.-E., par Talence; à l'E., par Villenave-d'Ornon; au S.-E. et au S., par Léognan; à l'O., par Canéjan; au N.-O. et au N., par Pessac. — **Omnibus** de Bx (croix de Saint-Genès) au bourg de Gradignan. ✉ et ☎.

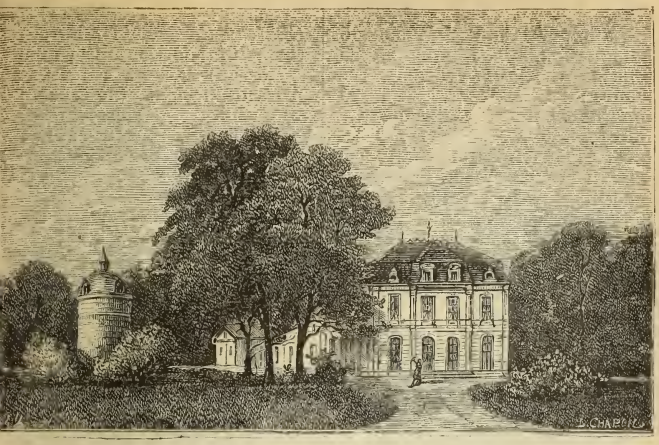
Sol peu accidenté, offrant une série de croupes sablo-graveleuses, légèrement argileuses vers l'O. et le N.-N.-O. — **Sous-sol** varié: argileux dans les bas-fonds, graveleux sur les hauteurs, calcaire sur les bords de l'Eau-Bourde; belle carrière de marne dans le domaine de Saint-Albe; alios dans les parties S. et O. de la commune.

Vins rouges, corsés, séveux et bouquetés; ils acquièrent en vieillissant beaucoup de finesse; prix de primeur, 800 à 1,500 fr. pour les premiers crus.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

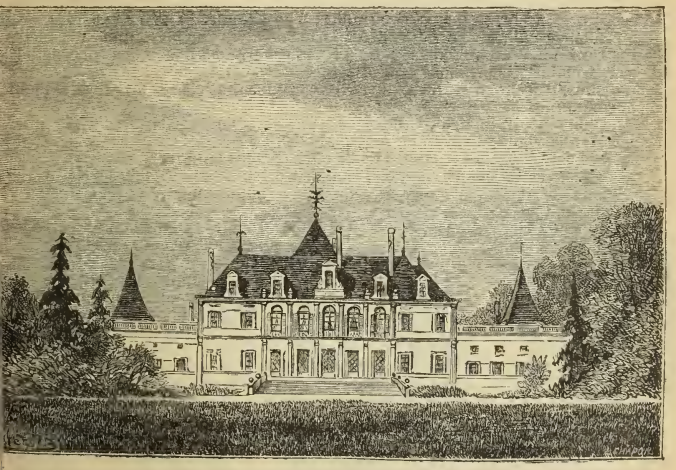
	Tonneaux vin r.
Château-Lange[2] (Ve Coiffard).	25
Domaine de St-Géry (Furon) .	20
Château-Laurenzane[3] (G. Rodrigues-Henriques).	40

1. Ce vignoble est situé partie dans Cadaujac et partie dans Villenave-d'Ornon.
2. Le domaine du Château-Lange est situé à 8 k. au S.-O. de Bordeaux, sur la Rte Nle de Bordeaux à Bayonne; il a une étendue de 25 hect. dont 10 en vignes, 6 en bois, 5 en prés, 4 en jardins et agréments. Son vignoble, situé sur de magnifiques croupes graveleuses, et sur l'un des points les plus élevés de la commune, est composé de cépages de premier choix, tenu à la façon médoquine, à 40 cent. de hauteur, et cultivé avec les plus grands soins. Ses vins, classés au rang des meilleurs de la contrée, ont une très ancienne réputation. Ils se distinguent par leur bouquet et sont très recherchés pour la Belgique; le cru a obtenu une médaille d'argent à l'Exposit. de Bordeaux 1882; ses vins obtiennent de 1,000 à 1,500 fr. selon les années.
3. Le Château-Laurenzane a été en grande partie reconstruit en 1861 dans le style Louis XIII; sa longueur totale est de 85 mètres. Autour du château se trouve



CHATEAU-LANGE

M. Coiffard, propriétaire.



CHATEAU-LAURENZANE

M. G. Rodrigues-Henriques, propriétaire.

	Tonneaux vin r.
Ch.-Lafont (Vve Ch. Rodrigues)	15
Château-Moulerens[1] (Buhan)	25
Domaine du Gay (Veuve H. Faure)	25
Domaine d'Ornon (de Villegoureix)	30
Ch.-St-Albe[2] (H. Beyermann)	50
Château-Favart (Vve B. Pourman)	15
Ch.-Saint-Géry (H. Sicher)	4
Barthès (H. Huyard)	12
Laburthe (Berge)	12
Château - Monrepos (Ernest Labadie)	10
L'Ermitage (C. Léon)	5
Malartic (A. Vignier)	20
Ch.-Lestonac[3] (Cte de Grailly)	15
Château-Cazeaux[4] (L. Furon)	20
Orphelinat-de-Monjoux (Abbé Moreau)	10
A Haut-Vigneaux (de Tauzia)	6
Id. (Danse)	6
A Peycamin (Ducourneau)	15
Château-Limeau (Abdon Serres)	10
A La Houneau (Vve Pichard)	8
A Cayac (Mouchet)	5
A Benedigue (Mano)	6
A Poumey (J.-E. Minviette)	15
Domaine de Carton (E. Capdeville)	6
A Serpoulet (Martet)	8
A Courneau (Cameleyre)	8
A Penon (Deney)	6

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn.

un vaste parc de 25 hect., clos de murs et complanté de magnifiques chênes séculaires. Un vaste et élégant jardin anglais de plusieurs hect., également entouré de murs, vient à la suite du parc. Ce domaine contient, en outre, 13 hect. de prés qu'arrose la jolie rivière l'*Eau-Bourde*, plus de 20 hect. de vignes en parfait état de culture. Le vin qu'on y récolte est d'une qualité supérieure parmi les crus de graves, son propriétaire y mettant les plus grands soins. Au delà du parc se trouvent plusieurs hect. de bois taillis et une métairie importante. Deux allées, longues de 500 mètres chacune, partent du château et conduisent, l'une à la Rte Nle et l'autre au village.

1. Le domaine de Moulerens comprend 50 hectares, divisés comme suit : vignes, 16 hect.; prés, 14 hect.; terres labourables, 3 hect.; pins, 10 hect.; garennes, château et dépendances, 7 hect. Le vignoble est formé de deux parties : l'une, très ancienne ; l'autre, créée il y a vingt ans par M. Buhan, est complantée 2/3 en cabernet, 1/3 en merlot et malbec. Ce vignoble est assis sur un sol très élevé, sablo-graveleux sur fond d'alios, d'arène, d'argile ou de sable. Ses vins sont classés au rang des meilleurs de la commune.

2. Le domaine du Château-Saint-Albe a une étendue de 100 hect. dont 25 hect. sont consacrés à la vigne ; 40 hect. en prairies et terres ; 35 hect. en bois, garennes et pins. Il possède également un troupeau de 32 têtes (vaches laitières).

Cet ancien et excellent vignoble, complanté en cabernet, cabernet-sauvignon, a été l'objet de très importantes améliorations depuis que M. Beyermann en est le propriétaire.

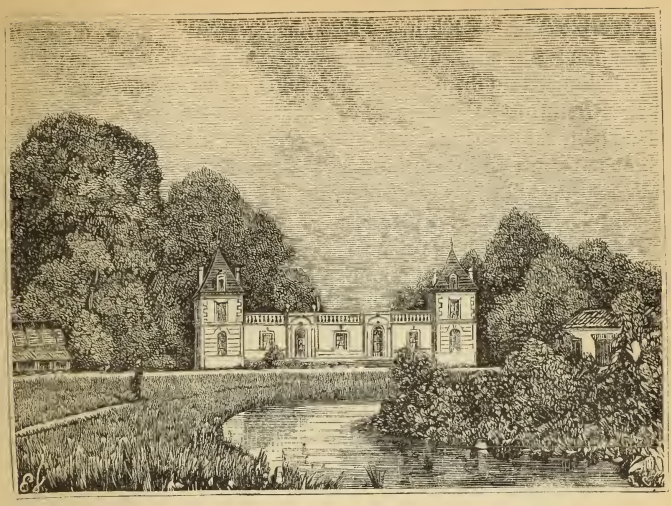
3. Le domaine de Lestonac, sur lequel nous reviendrons dans la partie historique du tome III de la *Statistique de la Gironde*, s'étend sur les communes de Gradignan, Léognan et Canéjan ; il a une superficie de 312 hectares, divisés comme suit : taillis de chênes, 73 hectares ; futaies, 14 ; bois de pins, 77 ; landes, 90 ; châtaigneraie et acacias, 3 ; prés, 27 ; terres labourables, 18 ; bâtisses et agréments, 8 ; vignes, 2. Le vignoble, situé sur de belles croupes graveleuses, produit des vins très fins. Les prairies nourrissent un magnifique troupeau de vaches laitières, qui donnent un très beau revenu.

4. Le domaine de Château-Cazeaux, situé dans la belle vallée du Pont-de-la-Maye à Gradignan, et limitrophe des communes de Talence et de Villenave-d'Ornon, comprend 24 hect. en un tenant, dont 8 hect. en vignes rouges occupent un vallon exposé à l'Est-Sud-Ouest, complanté en cépages de 1er choix.

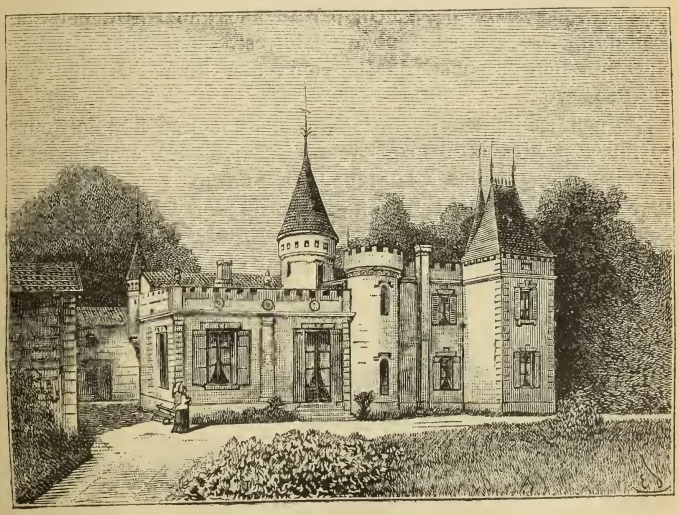
Ce vignoble est établi sur un terrain de graves argilo-siliceuses. Ses vins ont une belle couleur, de la chair, du bouquet et de la finesse. Il produit en moyenne 20 tonneaux.

Ce domaine contient en outre 16 hectares comprenant un magnifique parc présentant des chênes séculaires, des magnolias de hauteur prodigieuse, de belles prairies arrosées par la jolie rivière l'*Eau-Bourde*.

Ce domaine comprend aussi une belle minoterie de premier ordre.



CHATEAU-SAINT-ALBE
M. H. Beyermann, propriétaire.



CHATEAU-CAZEAUX
M. L. Furon père, propriétaire.

CANÉJAN. — 465 h. — 1,200 hect. — 12 k. au S. de Bx par Gradignan ; 6 k. au S. de Pessac. — **B. :** au N., par Pessac ; à l'E., par Gradignan ; au S., par Léognan ; à l'O., par Cestas. — **Voitures** de Bx à Belin. ✉ : Pessac.

Sol gén. sablonneux ; très jolies croupes sablo-graveleuses vers l'E. et le centre de la commune. — **Sous-sol** varié, généralement d'alios ou d'argile vers l'E. ; pierreux sur les bords de l'Eau-Bourde, du côté de Rouillac et de Malore.

Vins rouges, récoltés sur les graves, se distinguant par une grande finesse et un joli bouquet ; prix de primeur, 700 à 1,000 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Chât.-de-Rouillac (Baron G. Haussmann)	10	*Calmié* (Calmié)	20
Pey-Arnaud (Vve Joseph-Louis Sainte-Marie)	30	*Château-Seguin* (Dubois)	25
		Cru Fort-d'Ornon (Dubois)	10
		A Beausejour (Janvier)	15

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

CESTAS. — 1,460 h. — 9,959 hect. — 17 k. au S.-O. de Bx ; 11 k. au S.-O. de Pessac. — **B. :** au N., par Saint-Jean-d'Illac et Pessac ; à l'E., par Canéjan et Léognan ; au S., par Saucats ; au S.-O., par le Barp ; à l'O., par Biganos ; au N.-O., par Saint-Jean-d'Illac. — **Ch. de fer** du Midi, st. de Gazinet à 5 k. au N.-O. du bourg, ou st. de Pierroton à 4 k. à l'O. du bourg. ✉ : Pessac.

Sol gén. sablonneux ; vers le N., notamment au lieu de Fourcq, quelques parties argileuses ; vers l'E., quelques croupes sablo-graveleuses favorables à la vigne. — **Sous-sol** gén. d'alios ; près du bourg, au N. de la commune, bancs de pierre ; plus au N., près de Gazinet, tourbe et graves ; et vers l'E., graves, argile plastique très variée comme qualité, exploitée pour la fabrication des briques réfractaires, des meilleures du département.

Vins rouges, produits par 1/3 cabernet, 1/3 merlot, 1/3 malbec, fins, délicats et bouquetés, classés dans les bonnes graves des environs de Bx ; prix de primeur, 700 à 1,000 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Château-de-Cestas (baron G. Haussmann)	50	*Bellevue* (de Mendosa)	15
Choisy (Noyrau et Cie)	20	*Au bourg* (Milon)	4
Ch.-Choisy-Latour (Vve Pierre Bergès)	29	*Au Grand-Gazinet* (Loustaud-Chatenet)	10

LÉOGNAN. — 2,426 h. — 4,142 hect. — 14 k. au S. de B^x^; 7 k. au N.-O. de Labrède. — **B. :** au N., par Gradignan; à l'E., par Cadaujac et Martillac; au S., par Martillac et Saucats; à l'O., par Cestas. — **Omnibus.** Départ, place Saint-Julien-B^x^ à 7 h. 1/2, 2 h. et 6 h. 1/2 du soir. ⊡ et ☎.

Sol très varié : au centre, au N. et à l'E., terrain gén. graveleux et accidenté; au S. et à l'O., terrain sablo-graveleux et plat; vers le S.-O. et au N., quelques terres fortes argilo-calcaires ou argilo-marneuses, surtout du côté de Barreyre, du Château-d'Olivier, du Château-Neuf, et sur les bords de l'Eau-Blanche. — **Sous-sol** très varié, changeant à chaque pas, offrant dans la partie O. et N. de la pierre à chaux, de la marne, de la pierre tendre à bâtir, recherchée pour les constructions locales, et des échantillons remarquables de coquillages fossiles. Dans la partie S. et aussi vers l'O. et le N., le sous-sol offre des graviers roulés, agglomérés, formant une sorte de poudingue ou arène argileuse, ou bien de l'alios ferrugineux.

Vins rouges, très appréciés en Belgique et en Angleterre, des meilleurs parmi nos vins de graves; ils se distinguent par de la fermeté sans être durs, une grande finesse et un bouquet très prononcé qui les rend, au dire des courtiers, les plus médocains de tous nos vins de graves des environs de B^x^. Ils se conservent et gagnent très longtemps en bouteille; prix de primeur, 800 à 2,000 fr. Certains 1ers crus ont obtenu au bout de deux ans, pour des années exceptionnelles, jusqu'à 3,000 fr. Le Château-Haut-Bailly, cru exceptionnel, a obtenu jusqu'à 4,000 fr. pour la récolte de 1884.

Les vignes blanches, autrefois très étendues, sont aujourd'hui presque toutes remplacées par des vignes rouges.

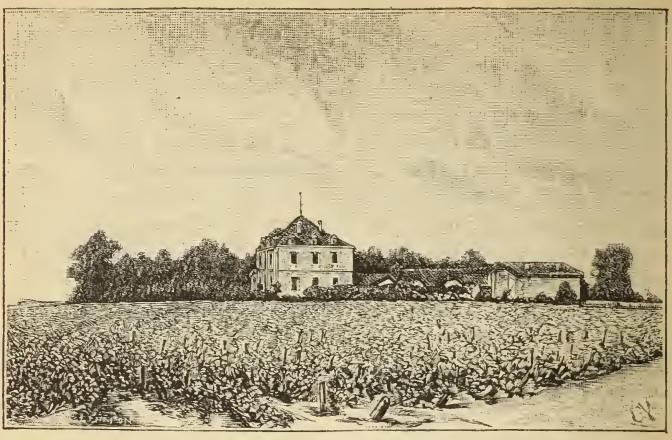
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRU EXCEPTIONNEL	Tonneaux vin r.
Château-Haut-Bailly[1] (Bellot des Minières)	80

1. Le Château-Haut-Bailly, acheté en 1872 par M. Bellot des Minières, est entouré depuis longtemps d'un vignoble situé sur une des croupes les plus élevées de la rive gauche de la Garonne. Ce vignoble a été presque entièrement remanié par le nouveau propriétaire, qui en a arraché tous les cépages de qualité secondaire et les a remplacés, sur les terrains les plus favorables à chaque espèce, par des plants de premier choix dans les proportions suivantes : 7/12 cabernet-sauvignon, 1/12 malbec, 1/12 merlot, 1/12 verdot, 1/12 carmenère, 1/12 cabernet franc et autres cépages fins.

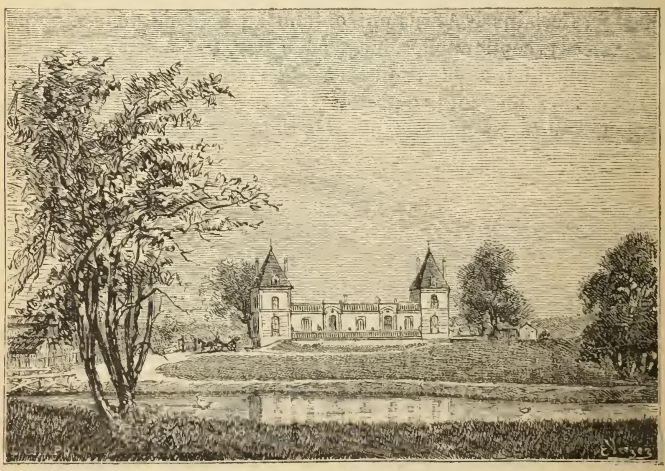
Les travaux de nivellement et de drainage les plus parfaits ont été exécutés et les soins culturaux les plus minutieux sont depuis dix-sept ans prodigués à ce vignoble que M. Bellot des Minières n'a pas été long à placer au rang des joyaux viticoles de la Gironde. (Voir ci-après le dessin).

La vinification a été l'objet de précautions judicieuses, d'améliorations savantes qui sont devenues de l'art vinicole. Aussi, les vins de Haut-Bailly sont-ils de jour en jour plus recherchés du commerce et obtiennent-ils des prix hors de pair parmi ceux de la contrée. Les vins de 1878 ont été payés 3.200 fr. et ceux de 1881 3.400 fr. On a pu dire d'eux : « C'est un Chambertin réussi doublé d'un Château-Margaux de



CHATEAU-HAUT-BAILLY

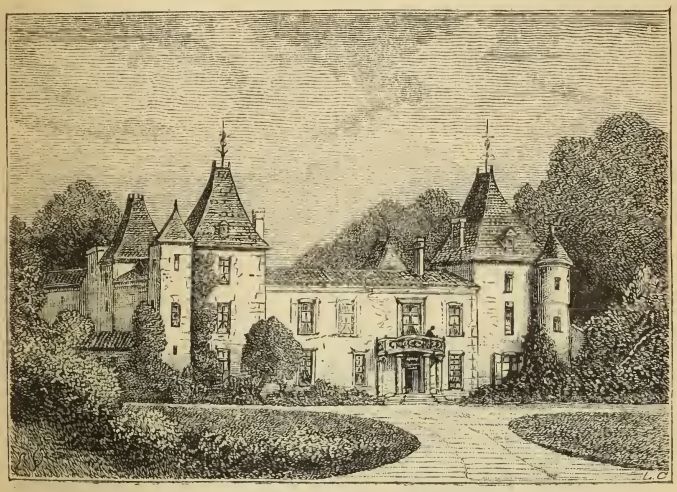
M. Bellot des Minières, propriétaire.



CHATEAU-HAUT-BRION-LARRIVET

M. E. Laurent, propriétaire.

	Tonneaux vin r.
Ch.-Haut-Brion-Larrivet[1] (E. Laurent)	80
Branon-Licterie (O. Clavé)	35
Le Désert[2] (G. Duffour de Raymond)	35
Ch.-Malartic-Lagravière (J. Ricard)	15
A Gardère (Guizerix)	70
Chât.-Carbonnieux[3] (Mme Vve J. de La Barre)	75



CHATEAU-CARBONNIEUX
Mme veuve J. de La Barre, propriétaire.

grande année. » C'est qu'en effet leur sève et leur bouquet, le gras et la robe, leur bon développement et leur tenue font des vins de Haut-Bailly des vins de grande race dignes d'être placés au premier rang des grands vins de France. Ce cru fait le plus grand honneur au viticulteur qui l'a créé et qui a mérité dans la contrée le surnom de *Roi des Vignerons*. Les vins de 1884 et 1885 du Château-Haut-Bailly sont, de l'aveu de tous, des réussites exceptionnelles qui placent définitivement ce cru au premier rang de nos vins de graves. Au moment de mettre sous presse, nous apprenons que la récolte de 1884 vient d'être vendue 4,000 fr. à l'une des maisons les plus importantes de Bordeaux. On parle de 5,000 fr. pour la récolte de 1885.

1. Le Château-Haut-Brion-Larrivet, anciennement connu sous le nom de Château-de-Canolle, commande un domaine de 127 hectares, divisés en : bois de pins et de chênes, 58 hect., dont 13 situés dans la commune de Martillac ; parc et jardins, 13 ; prés, 6 ; terres lab., 6 ; vignes, 44. Le vignoble doit son ancienne et grande réputation à son heureuse situation sur l'une des plus belles croupes graveleuses de Léognan et à un excellent choix de cépages. Il appartient depuis quelques années à M. Ernest Laurent, négociant à Bordeaux, qui apporte à la culture de ce domaine et à la vinification les soins les plus minutieux et les plus intelligents. Ce vignoble, exposé au S. et à l'E., produit des vins qui se distinguent par beaucoup de finesse, de bouquet et de moelleux. Ils ont surtout beaucoup de sève, de vigueur et de durée ; ils sont classés en tête des vins rouges de Léognan.

2. Ce vignoble est assis sur les communes de Léognan et Villenave-d'Ornon. Nous reproduisons les chiffres donnés à Villenave.

3. Le Château-Carbonnieux a une très ancienne origine. Une tradition locale dit qu'il a été bâti par le duc d'Epernon qui en avait fait un rendez-vous de chasse ; durant le XVIe siècle et la première moitié du XVIIe siècle il a appartenu à la

	Tonneaux vin r.
Château-Neuf (Mis de Croizier)	40
C.-L'Hermiton (Mme A. Homel)	20
Ch.-Boismartin (J. Sandré)	25
Petit-Bourdieu (Dr G. Boob)	4
Rambouillet-Lagravière (Dallas-Vaucher)	8
Clos de la Clotte (Emile Barbot)	10
Dom. de Brown (A. Blanc)	70
Ch.-d'Olivier (Emile Rousset)	75
Ch.-Latouvière (Em. Marcilhac)	65
Dom. de Rigailloux (hérit. Rigailloux)	35
A l'Oustalade (Prien)	15
Id. *cr. Merlet et Lacaze réunis* (Comagères)	20
A l'Oustalade (Labuzan)	4
A Couchiroy (Castaing aîné, gendre Labuzan)	8
Id. (Castaing jeune)	8
Id. (Chéri Minois)	8
Ch.-de-France (H. Lacoste)	20
Ch.-Kerlois (Sargos)	15
Ch.-Fieuzal (Alfred de Griffon)	15
Ch.-Laguiouq (P.-E. Dépiot)	15
Thibœuf (Emile Dubois)	15
Le Hanneton (Arnaud)	8
A Imbert (André Samazeuilh)	3
Graves du Luc (J.-A. Relion)	10
A Saubat (Vincent Dupuch)	2
Le Luc (Chabaud et gendre Moreau)	6
Au Gascon (Castaing)	10
Id. *cr. Corne* (Lartigue)	10
Id. (Martineau)	8

	Tonneaux vin r.
Hameau du Pape (Brun)	5
Id. (Ch. Capdeville)	5
Id. (André Lestaste)	4
Id. (Jules Barbot)	3
Id. (René Barbot)	3
Id. (Daney)	3
Id. (Reynaud)	4
Id. (Dussand)	4
A Grand-Maison (Dangaillhem)	20
Au Sarire (Rouannet)	25
Château-Soubian (Legendre fils aîné)	8
Ch.-Gazen et Barbon (Mme P.-Alex. Letanneur)	20
A l'Ermitage (cte de Menou)	10
A Frigière (L.-Armand Privat)	8
A Pirèque (Lubbert)	8
Id. (Léonard Dupuch)	8
Id. (Mme Dupuch)	8
Id. (Justin Dupuch)	5
Id. (Dupuch, sabotier)	5
A Ferbos (Mlle Lemouon)	10
Au Bergey (Vve F. Destang)	8
Dom. de Ponteil (Jules Gay)	3
Au bouty (Lecoq)	6
A la Gravette (Beaussoleil)	3
La-Tour-Hourcade (J. Sempé et Antony Lacon)	5
Le Petit-Hourcade (J. Fontan et P. Bureau)	3
A Duchesne (O. Clavé)	10
Dom. du Chevalier (J. Ricard)	20
A Pontaudic (Aug. Bascle)	3
A Bel-Air (Combes)	20

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

MARTILLAC. — 1,034 h. — 1,708 hect. — 4 k. au N. de Labrède; 17 k. au S. de Bx. — **B. :** au N.-N.-E., par Cadaujac; à l'E. par Saint-Médard; au S., par Labrède; à l'O., par Léognan. — ✉ : Labrède. — ⚲ : Cadaujac.

Sol accidenté, offrant tantôt des croupes graveleuses ou argilo-calcaires, tantôt des bas-fonds sablo-argileux. — **Sous-sol** gén.

---

famille de Perron. En 1741, ce château passa dans les mains des Bénédictins de l'abbaye de Sainte-Croix de Bordeaux. Depuis cette époque les vins blancs de Carbonnieux ont joui d'une réputation européenne; la Turquie surtout, en dépit du Coran, les recherchait beaucoup. Pour leur faire franchir les barrières de la Sublime-Porte, les Bénédictins, dit-on, étampaient leur vin : *Eau minérale de Carbonnieux.*

Ce vignoble n'est pas seulement réputé pour ses vins blancs; on y trouve aussi des vins rouges classés parmi les meilleurs vins de graves des environs de Bordeaux.

En 1791, ce domaine devint la propriété de M. Bouchereau; son fils en fit un des plus beaux vignobles du département. En 1878, les héritiers de M. Bouchereau ont vendu cet excellent cru à Mme Ve de La Barre, qui y a entrepris de grands travaux pour le maintenir au rang élevé qu'il a toujours eu dans nos vignobles de graves.

calcaire ou argilo-calcaire. Dans la plupart des parties boisées, le tuf, le sable ou les graves dominent.

Vins rouges, produits par 4/5 malbec et merlot et 1/5 cabernet et verdot, délicats et nerveux, d'une assez longue durée et tenant bien la mer; les crus de graves ne manquent pas de distinction; prix de primeur, 800 à 1,300 fr. Les vins de Smith-Haut-Lafite, tout à fait exceptionnels, se font remarquer par leur belle couleur, leur vigueur, la plénitude de leur sève, la finesse et la distinction de leur bouquet; ils se vendent comme les 3es ou 4es crus de Médoc.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRU EXCEPTIONNEL

		Tonneaux vin r.
Château-Smith-Haut-Lafite[1] (Duffour-Dubergier).	1er vin	150
	2e vin	50

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Lespaut (Bentéjac)	20	*A Lagarde* (Lacoste frères) .	60
Au Couvent (Dames de Lorette).	15	*Rochemorin* (Ch. de Montesquieu)	100

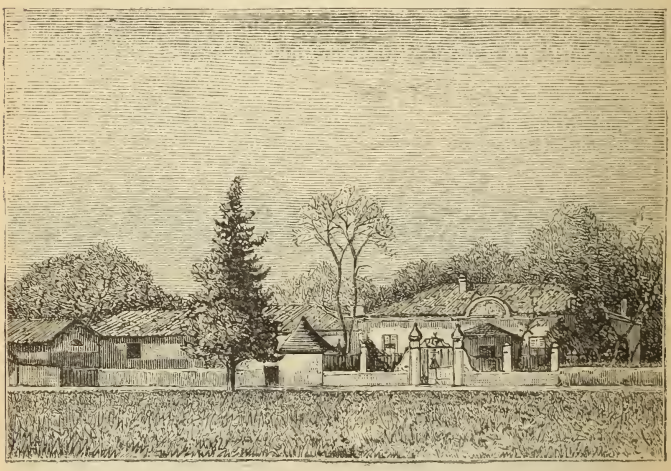
CHATEAU-SMITH-HAUT-LAFITE

M. Duffour-Dubergier, propriétaire.

1. Le domaine de Smith-Haut-Lafite comprend un des meilleurs vignobles de graves. Nous n'avons pas à rappeler ici son ancienne et grande réputation. Il a été depuis quelques années l'objet de travaux remarquables qui ont valu à son propriétaire, en 1876, la grande médaille d'or ministérielle décernée par la Société d'Agriculture de la Gironde au vignoble le mieux tenu du département. Ce vignoble a été agrandi par la plantation de croupes autrefois complantées en vignes qui firent l'antique réputation de ce cru, qui a aujourd'hui 58 hect. parfaitement encépagés et produisant des vins des plus recherchés parmi les vins de graves vendus ordinairement au cours des 4es ou 5es crus de Médoc de 1,400 à 1,600 fr. en primeur dans les bonnes années. Ces vins ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1878. Le domaine entier comprend 263 hect.

	Tonneaux vin r.
Château-de-Gorre[1] (Paul Delpuch)	40
A La Tourette (Charropin)	20
A Nouchet (Hrs A. Tandonnet)	15
Ch.-Ferrand (Charles Morand)	30
Ch.-l'Ermitage (Soula aîné)	15
A Ladoare (Lafite Dupont), env.	40
Id. (M. Farge), r. et bl.	10
A Mirebeau (Dauzat)	10
A Lantic (de Venancourt père)	25
Ch.-l'Hironde (de Venancourt fils)	8
A Lartigue (Gaschet)	12
A la Roche (Sallebœuf)	12
Au Malle (Des Grottes fils)	10
Au Vigneau-de-Bas (enfants Bornel)	8
Au bourg (Rateau)	6
A la Dîme (Charry)	4
A Bernin (E. de Griffon)	20

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonn.



CHATEAU-DE-GORRE

M. Paul Delpuch, propriétaire.

BRUGES. — 1,648 h. — 1,421 hect. — 6 k. au N.-N.-E. de Bx. — **B. :** au N., par Blanquefort ; à l'E., par Bx-Bacalan ; au S., par le Bouscat ; à l'O., par Eysines. — Les **puits artésiens** ont donné dans cette commune de très beaux résultats. — **Chemins de fer du Médoc et des Landes,** halte à la Grave. — **Omnibus**

1. Le domaine de Gorre comprend 56 hectares dont 20 sont consacrés à la vigne, 4 aux terres labourables, 6 aux prairies, 3 aux garennes, 4 aux taillis de chênes et 19 aux pins.

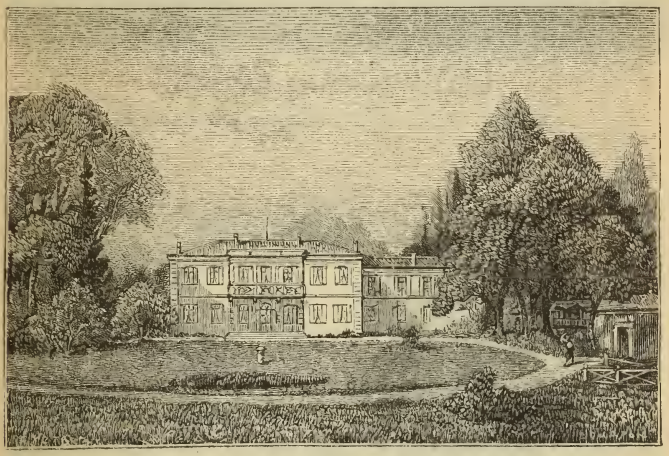
Le vignoble, entièrement situé sur des croupes graveleuses, est complanté en cépages fins ; il est limitrophe des crus de Lespaut, Rochemorin, Nouchet et Lagarde et produit un vin classé au nombre des plus estimés de la commune.

du boulevard du Bouscat au Vigean et du boulevard du Bouscat au bourg. ✉ et ☿ : Le Bouscat.

Sol : autour du bourg et à l'O. de la commune, plateau élevé, sablo-graveleux; au S., à l'E. et au N., marais desséchés fertiles. — **Sous-sol** d'alluvion, du côté des marais assainis; alios ou graves vers le centre et l'O. de la commune.

Vins rouges, très bons ordinaires, fins et légers, produits par malbec, merlot, cabernet, carmenère, classés parmi les 2es crus de graves des environs de Bordeaux; prix de primeur, 650 à 1,200 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.
Château-Treulon (Héritiers P.-F. Eyquem)	40
Château-Ausone [1] (Farinel)	80
Château-La-Tour-de-Gassies (Vve Brandenburg)	45



CHATEAU-AUSONE

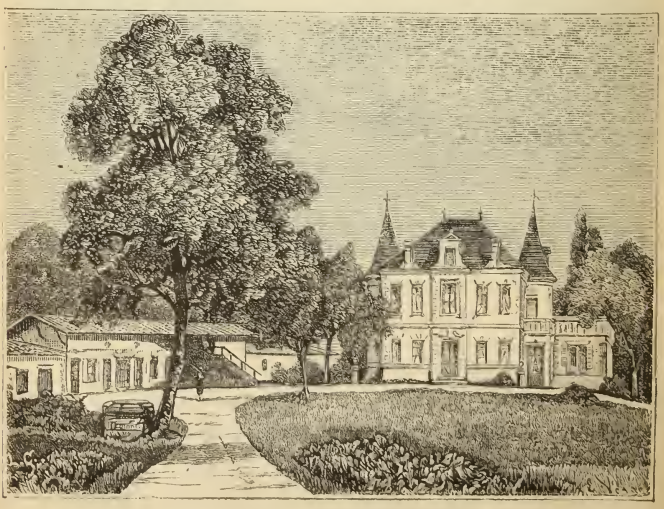
M. E. Farinel, propriétaire.

1. Ce vignoble, qui couronne les croupes graveleuses de Bruges, fut créé en 1768 par M. de Ségur, seigneur de Calon, qui, quelques années plus tard, incorpora à son domaine les vignes des RR. PP. Jacobins et celles des RR. PP. de la Merci, déjà renommées à cette époque. Ce vignoble a aujourd'hui 18 hect. sur un sous-sol de grave ou d'alios ferrugineux; il est complanté en cépages de choix : petit verdot, cabernet-sauvignon, cabernet franc, malbec, cultivés par pièces séparées, de façon à les vendanger lorsqu'elles ont atteint leur parfaite maturité. Les meilleurs procédés de culture et de vinification, la nature du sol, le choix des cépages, tout contribue à produire dans le cru Château-Ausone un vin exceptionnel qui a obtenu en 1876 une médaille de 2e classe de l'Académie nationale de Paris, et qui avant longtemps rivalisera certainement avec les premiers crus de la région. — Voir ci-dessus le dessin du château, près duquel a été créé par M. Farinel un des plus beaux puits artésiens du département. Ce domaine portait autrefois le nom de *Château-du-Réduit*.

Edouard Dubois Challon Propriétaire en 1934

CHATEAU-GRAND-DARNAL

M. Th. Fabre de Rieunègre, propriétaire.



CHATEAU-DES-BORGES

M. Th. Bellemer, propriétaire.

	Tonneaux vin r.
Ch.-Grand-Darnal[1] (Th. Fabre de Rieunègre)	20
A Sainte-Germaine (G. Gounouilhou)	10
Clos d'Argougnan (Clarac-Court)	4
A la Grave (Louis Martin)	5
C.-des-Borges[2] (Th. Bellemer)	2
A Carros (Letellier)	4
Id. (Duberga)	4
Au bourg (Andron)	3
A Jarreteau (F. Feydieu)	2

De nombreux petits propriétaires font de 1 à 2 tonneaux.

1. Ce domaine, situé dans le village de La Grave, à côté de la halte du chemin de fer du Médoc, contient un vignoble en voie d'agrandissement composé de 10 hect. et demi, complantés par quart en petit verdot pur, en cabernet franc, en malbec et en merlot. Ce vignoble, entièrement situé sur un sol graveleux, est appelé à prendre un rang distingué parmi les vignobles de graves des environs de Bordeaux. (Voir ci-contre le dessin.)

2. Le château des Borges, situé près du bourg de Bruges, avec son parc ombragé, son petit vignoble attenant, est une des jolies propriétés d'agrément des environs de Bordeaux. On y remarque de vastes chais parfaitement aménagés, où M. Th. Bellemer, qui est aussi propriétaire du Château-Priban, à Macau, a l'entrepôt de son commerce de vins.

PETITES GRAVES

Les communes dont nous allons parler dans ce chapitre offrent des terrains très variés. Ce sont tantôt des graves légères silicenses, tantôt des sables purs, tantôt des palus. Les terrains graveleux et les palus y sont presque entièrement consacrés à la vigne.

Les vieilles vignes sont taillées à deux, trois ou quatre bras réunis autour d'un grand échalas. Dans presque toutes les jeunes plantations, les vignes sont tenues basses et cultivées comme en Médoc.

Les cépages les plus répandus sont le *Merlot* et le *Malbec*, qui composent, avec quelques pieds de *Vidure*, tous les meilleurs vignobles des petites graves. On trouve encore dans les crus inférieurs d'autres cépages produisant beaucoup de vin et de qualité très ordinaire; ce sont : le *Hourcat* ou *Balouzat;* la *Parde;* le *Mercier* ou *Larrivet;* le *Girançon*, etc., etc.

Les vignes blanches qu'on trouve dans les petites graves avant d'arriver à Arbanats et Virelade, sont composées en majeure partie d'*Enrageat*.

Les communes de Bègles*, Cadaujac*, Isle-Saint-Georges*, Saint-Médard-d'Eyrans*, Ayguemorte*, Beautiran*, Castres*, Labrède, Portets*, Saint-Selve, Saint-Morillon, Cabanac, Saucats, font, la plupart, dans leurs graves d'assez bons vins rouges d'ordinaire et des vins blancs secondaires. Celles suivies d'un astérisque sont situées sur les bords du fleuve, et produisent des vins de palus assez recherchés, qui sont quelquefois réunis aux vins de graves par les petits propriétaires.

Nous entrons maintenant dans le pays des vins blancs, et nous sentons de loin le parfum des Sauternes. Les communes qui suivent produisent peu de vin rouge, mais en revanche beaucoup de vins blancs très agréables, pleins de finesse et de parfum, plus ou moins liquoreux, alcooliques et distingués, mais ayant du charme et de l'agrément; ce sont : Arbanats et Virelade, Podensac, Cérons, Illats, Landiras, Pujols, Budos,

Léogeats, Roaillan. Rappelons que la commune de Villenave-d'Ornon, déjà mentionnée dans les graves, produit, dans les crus de Carbonnieux et de Saint-Bris, les meilleurs vins blancs de graves de la contrée. — Passons les communes du pays de Sauternes, qui seront l'objet d'un chapitre spécial, et pour finir l'étude des communes vinicoles de la rive gauche, il nous restera à parler de Toulenne, Langon, et de quelques autres communes de l'arrondissement de Bazas.

BÈGLES. — 7,238 h. — 1,080 hect. — Cette commune est, après Bordeaux et Libourne, la plus peuplée du département, la seule qui, depuis 1836, ait plus que triplé de population, quoique l'agrandissement de Bordeaux lui ait enlevé 76 hect.; en 1836, elle avait 2,322 hab. — 5 k. au S. de Bordeaux. — **B. :** au N., par Bordeaux; à l'E., par la Garonne; au S., par Villenave-d'Ornon; à l'O., par Talence et Villenave-d'Ornon. — **Ch. de fer du Midi,** st. au village de Birambits. — **Steamers-omnibus,** les Hirondelles et les Gondoles faisant escale à Saint-Maurice. — **Omnibus,** partant toutes les heures du boulevard. ⊡ et ⚲.

Sol : sablo-graveleux à l'O., formant, de ce côté, la continuation des coteaux de Talence; au S. et à l'E., palus. — **Sous-sol** pierreux, à une profondeur d'environ 6 m., sur les bords de la Garonne; graveleux et argileux dans le reste de la commune.

Vins de palus, corsés et colorés, autrefois très renommés en Hollande; prix de primeur, de 450 à 750 fr. — **Vins de graves** plus fins et plus légers; prix de primeur, de 600 à 1,000 fr. Ils sont produits par le malbec, le merlot et le cabernet-sauvignon.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN GRAVES

	Tonneaux vin r.
A Mussonville (Petit Séminaire)	20
Ch.-de-Birambits (Rambaud)	15
A Destangt (Destangt)	5
A la Raze (Gd Séminaire)	10
Id. (Mme Vve Chénier-Ducharpreau)	5
Id. (Thise)	5
Id. (Vve Grousset)	8
Id. (O. Chabaneau)	5
A la Raze (Lapouge)	5
Id. (David Cousteau)	4
A Brienne (Vve Roulle)	7
Au moulin de Peyrelongue (A. Eyquem)	6
A Laborde (Mlles Martin)	8
A Dorat (Dussac)	5
Ch.-la-May (de Chappelle)	10
A Campgrand (Paul Promis)	5
Au Chatry (Vve Labro)	2

EN PALUS

A Tartifume (marquise de Curzay)	70
Clos de Hilde (Losto)	90
A Coulon (Passerat)	90

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonn.

CADAUJAC. — 1,121 h. — 1,532 hect. — 11 k. au S.-S.-E. de B^x; 10 k. au N.-E. de Labrède. — **B.:** au N., par Villenave-d'Ornon; à l'E., par la Garonne; au S., par Isle-Saint-Georges et Saint-Médard-d'Eyrans; à l'O., par Martillac et Léognan. — **Ch. de fer** du Midi, st. à 500 m. au N.-O. du bourg. — **Bat. à vap.,** escale au **Port** de Grima sur la Garonne. ✉ et ☿.

Sol : à l'E., palus; dans le reste de la commune, terres sablo-graveleuses sur **sous-sol** graveleux.

Vins rouges de graves, assez fins chez les propriétaires soigneux; prix de primeur, 700 à 1,000 fr. — **Vins de palus,** estimés comme vins de ce genre; prix de primeur, 450 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN GRAVES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Cru Lamothe-Bouscaut (Defaure)	30	*Ch.-Cadaujac* (Honoré Cabrol)	30
Ch.-du-Bouscaut[1] (Pierre Chabanneau)	80	*A Lasserre* (Baradère)	25
Ch.-Bardin (Mme Chancel)	20	*A Valoux* (Vve Bersat)	25
Ch.-du-Pont-de-Langon (général Chincilla. *Voir aussi à Villenave-d'Ornon*)	60	*A Pontric* (Bar^on de Ravignan)	20
		A Pâté (Subervie)	10
		A Fourgeau (Dubois)	8
		A Veyres (Salvané)	15
		Clos Moscou (Berrin aîné)	25

EN PALUS

(Dans l'ordre où on les trouve en remontant le fleuve.)

A Marteau (Cte d'Etchégoyen)	40	*A La Roussie* (Rondeau)	20
A Courréjan (Mme Malmouche)	40	*A Galibert* (Baradère)	30
Ch.-Malleret (P.-A. Labrunie)	90	*Cr. des Places* (P.-J. Tanet aîné)	80
A Ferbos (Cabrol)	10	*A Droit* (Silliman)	80
A Grima (Grimard)	10	*A Carpenteyre* (Jourde)	15
A Callot, cru Ch.-Plombard[2] (Roulle)	50	Id. (Nouvialle aîné)	15
A Rivière (Nouvialle aîné)	20	Id. (Malmouche)	10
		A la Ronde (Subervie)	10

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

1. Le domaine du Château-du-Bouscaut comprend 50 hect. environ, dont un enclos de 36 hect., divisés comme suit : vignes, 30 hect.; beau parc et pelouse, 6 hect.; bois de chênes, d'acacias et prairies en parcelles détachées, environ 14 hect.

Le vignoble est situé près de Bordeaux sur un riche coteau graveleux avec sous-sol d'alios très ferrugineux, ce qui donne de précieuses qualités toniques aux vins qu'il produit et qui sont classés en tête des vins rouges de premières graves. Il a été complètement transformé depuis huit ans par les nombreuses améliorations exécutées sous l'habile direction de son propriétaire M. Pierre Chabanneau, qui, pour reconstituer son vignoble, a choisi tous ses plants de vignes dans les crus de Château-Lafite, Château-Margaux et Mouton-Rothschild.

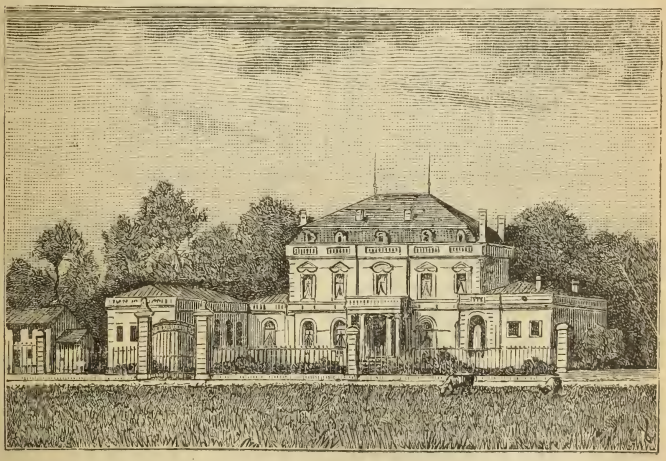
Ce domaine est situé au village du Bouscaut, commune de Cadaujac.

2. Le Château-de-Plombard commande un domaine de 145 hect., divisés en 40 hect. de palus et 105 hect. de graves. Ce domaine est consacré en grande partie aux prairies et pacages destinés à l'élevage des vaches laitières.

Son vignoble comprend 12 hect. au lieu de Callot en palus et s'étend aussi un peu sur les graves. Les vins de graves réunis à ceux des palus leur donnent un peu de finesse et d'agrément, ce qui les fait rechercher parmi les vins de palus de la contrée.

CHATEAU-DU-BOUSCAUT

M. Pierre Chabanneau, propriétaire.



CHATEAU-DE-PLOMBARD

M. Roulle, propriétaire.

ISLE-SAINT-GEORGES. — 566 h. — 435 hect. — 7 k. au N.-E. de Labrède; 20 k. au S.-E. de Bx, 5 k. de la gare de Beautiran; 3 k. de la gare de Saint-Médard-d'Eyrans. — **B.:** au N., par Cadaujac; à l'E., par la Garonne; au S., par Beautiran; au S.-O., par Ayguemorte; au N.-O., par Saint-Médard. — **Ch. de fer,** st. de Saint-Médard et de Beautiran. — **B. à vap.,** escale au port de Cambes, en face de l'Isle-Saint-Georges. ✉ : Castres.

Sol entièrement alluvial. — **Sous-sol :** sable ou pierre à une profondeur variable et très grande.

Vins rouges, produits par 3/4 malbec, 1/4 verdot, mancin, merlot, etc., corsés et colorés; prix de primeur, 450 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Château-Turpaut (comte des Grottes)	300
Ch.-du-Brésil (Vte de Matha)	100
Montigny-Beautiran[1] (J. Guilhou)	100
Au bourg (Helliot-aîné)	80
Id. (Justin Helliot jne)	50
Id. (J. Lafourcade)	50
Id. (Thillet)	45
Id. (Alex. Coussillan)	45
Id. (Técheney)	35
Id. (Antoine May)	30
Id. (Lafitte)	30
Id. (Jardoux)	25
Id. (Lesbats)	25
Id. (Pierre Monteil)	25
Id. (Pareau)	20
Id. (Emile Lemoine)	20
Id. (Justin Lemoine)	20
Id. (Vve Chéri Daure)	20
Au bourg (Arel)	15
Id. (Dijeaux)	15
Id. (Vve Garach)	15
Id. (Hostein)	15
Id. (Gabriel Carreyre)	15
Id. (Vve J. Coussillan)	10
Id. (Médard)	10
Id. (Cheminade)	15
A Boutric (Justin Helliot)	40
Id. (Vve Déguil)	35
Id. (Barbier)	25
Id. (Chauveau)	25
Id. (Reynaud)	15
Id. (Bagnères)	10
Id. (Daure)	10
A Lauriol (Mlles Roborel)	25
Id. (Richard)	20
Au Pont-Castel (Daure fils)	30
A Ferrand (Vve Daure)	10
Au Brésil (Girard)	20

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

SAINT-MÉDARD-D'EYRANS. — 601 h. — 1,272 hect. — 4 k. au N.-E. de Labrède; 15 k. au S. de Bx. — **B.:** au N., par Cadaujac; au N.-E., par Isle-Saint-Georges; à l'E., par Ayguemorte; au S., par Labrède; à l'O., par Martillac. — **Ch. de fer,** st. à 500 m. au S.-E. de l'église. ✉ et ☎ : Labrède.

Sol accidenté et varié : au S. et à l'E., palus et terres argilo-calcaires; en montant vers l'O., graves plus ou moins fortes et sable. — **Sous-sol** gén. de graves et pierres.

Vins rouges, produits par 4/5 malbec, 1/5 merlot et autres

1. Ce vignoble est situé sur le territoire de Cadaujac et sur celui de l'Isle-Saint Georges.

cépages, bons ordinaires; prix de primeur, en graves, 650 à 1,000 fr.; en palus, 450 à 700.

Vins blancs ordinaires, produits par 4/5 enrageat, 1/5 sémillon, muscadet, etc., tendant à disparaître; prix de primeur, 400 à 425 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN GRAVES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Lamothe (Mme du Chevalet)	45	»	*Clos Dehes* (Alf. Lehman).	15	»
Ch.-de-Laprade (Faugère, ingénieur).	25	5	*A Eyrans* (Vve de Sèze). .	10	5
Domaine Le Quantin (Kort).	25	»	Id. (Manan)	10	5
Catiroi (de Raymond) . .	18	»	*A Cruzeau* (Cante)	10	5
Cru Matelot (Vigonrous) .	30	8	*A Larchey* (Nolibois) . . .	10	»
A Lartigue (d'Antin) . . .	10	5	Id. (Lafon)	8	4
			A Bruilleau (Dupuy).. . .	4	»
			Au bourg (Pierre Rafis). .	8	»

EN PALUS

A Pierrefort (Mme de Boscas).	30	»	*A Manufacture* (Lafourcade)	30	»

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn.

AYGUEMORTE. — 313 h. — 633 hect. — 20 k. au S.-S.-E. de Bx; 7 k. à l'E. de Labrède. — **B.:** au N., par Isle-St-Georges; à l'E., par Beautiran; au S., par St-Selve et Labrède; à l'O., par St-Médard-d'Eyrans. — **Ch. de fer,** st. de Beautiran. — **Bat. à vap.,** escales de Beautiran et d'Isle-St-Georges. ✉ : Castres.

Sol: palus au N.-E.; terres fortes, argilo-calcaires sur les pentes qui forment la vallée de Saint-Médard; terrain sablo-graveleux sur le haut plateau. — **Sous-sol** du plateau: graves pures et pierre exploitable comme moellon.

Vins de graves, produits par 1/2 malbec (mauzat), 1/4 merlot, 1/4 carbouet, vidure, etc., assez fins et légers, classés dans les bons ordinaires; prix de primeur, 600 à 950 fr. — Ils sont souvent expédiés en Hollande. — **Vins de palus,** couverts recherchés pour les opérations; prix de primeur, 450 à 750 fr.

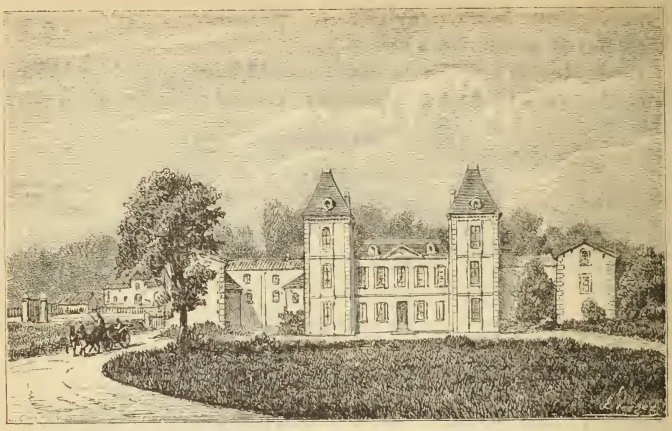
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN GRAVES

	Tonneaux vin r.
Château-Lusseau[1] (A. Téchency jeune)	30

1. Le Château-Lusseau, situé à 20 kilomètres de Bordeaux, figure sur les plus anciennes cartes de la Gironde. Son vignoble, d'une étendue de plus de 15 hectares, s'étend sur les communes de Castres, Beautiran et Ayguemorte. Il est complanté de cépages fins, choisis avec les plus grands soins et provenant des meilleurs crus du Médoc. Il produit un vin riche en couleur, en finesse et en bouquet, recherché par le commerce pour l'Angleterre et la Hollande. (Voir ci-après le dessin.)

Le vignoble du Château-Lusseau, tout en pures graves, est indemne de phylloxera



CHATEAU-LUSSEAU

M. A. Técheney jeune, propriétaire.

EN GRAVES *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Moka (Hrs Pitre).	15	*Cap-le-Billot* (Arnaud Daure).	20
A St-Jérôme (F. Brommer). .	30	Id. (Lesfauris). . . .	15
Le Méjean (Péchebaden). . .	10	*Au Breton* (Bouche).	10
Château-de-La-Mothe (de Monteil).	20	Id. (Julien)	10
		A la Sablière (Bernard Daure)	12

EN PALUS

A Moka (Hrs Pitre).	25	*A Mitivier* (Verdelet), graves et palus.	30
Au bourg (Lafon, laitier) . . .	25		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn.

BEAUTIRAN. — 937 h. — 635 hect. — 7 k. à l'E. de Labrède; 23 k. au S.-S.-E. de Bx. — **B.** : au N., par Ayguemorte et Isle-Saint-Georges; à l'E., par la Garonne; au S., par Castres; à l'O., par Saint-Selve et Ayguemorte. — **Ch. de fer** du Midi et des Landes, st. à 500 m. au S. du bourg. — **Bat. à vap.**, escale au **Port** sur la Garonne. ✉ : Castres.

Sol : à l'E. et au N., fertiles palus; à l'O. et au S., graves

et M. A. Técheney jeune, son propriétaire, courtier de vins à Bordeaux, le défend énergiquement et avec succès contre toutes les nouvelles maladies qui ont assailli les vignes; il apporte à sa culture et à la vinification les soins les mieux entendus; aussi les prix de ses vins dépassent-ils en primeur de 400 à 500 fr. le prix des autres crus de la commune et atteignent-ils chaque année les prix de vente des premiers crus de graves et des 4es et 5es crus du Médoc.

mélangées à des terres plus ou moins fortes. — **Sous-sol** offrant dans les palus l'argile ou le sable, ce dernier en quelques endroits à 60 c. de profondeur; et dans le reste de la commune, surtout vers le N.-O., graves ou carrières exploitées comme moellon et pierre de taille.

Vins de graves, produits par 2/3 malbec (mauzat), 1/3 merlot et cabernet gris (carbouet), gén. légers, assez fins et promptement buvables; prix de primeur, 600 à 900 fr.

Vins de palus, plus corsés et plus colorés; ils ont besoin de vieillir trois ans environ pour être livrés à la consommation; prix de primeur, 450 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN GRAVES

	Tonneaux vin r.
Domaine de Tuquet (Moitessier, banquier à Paris)	80
A Couloumey (Dlles Debelmas)	40
A Lavau (Arthur Lafon)	25
A Beauchêne (E. de Brommer)	10
A Cantujan (Allegrand)	10
A Mentet (Bertrand)	6
A Haut-Callens (Révolat jeune)	10
A Figueys (Cheminade, gendre de Mme Vve Demons)	8
Au Languit (E. Flaugergues)	10
A Peseau (Baure)	12
Au Bourdieu (Lagarde)	10
A Peseau (Marsaud)	8
Id. (Bernard Bernard)	6
Id. (Foussat père)	6
Dom. d'Andresse (Paul Flaugergues)	6
Chât.-la-Fabrique (de Benetot)	6
A Pageas (Dupuy)	10

EN GRAVES ET EN PALUS

A Chanteloube (Desclaux fils)	20
A Peseau (Hameau)	18
A Peseau (Boireau)	10

EN PALUS

Montigny-Beautiran [1] (J. Guilhou)	100
A Figueys (Cheminade, gendre de Mme Vve Demons)	40
A Limagère (U. Guillot)	30
Au bourg (Baure)	20
A Peyroussanne (Dangui-lhem)	12
Chât.-de-Beautiran (Despax)	10
A la Palu (Dupuy)	6
A Campouyran (Vve Blaize-Bourdieu)	12
A Cambiade (Florins frères)	8
Au Frayre (Marié)	10
A la Palu (Toussaint Mauras)	10
A Belle-Croix (Sallenave)	25
Id. (Vve Chasseuez)	8
Port de Beautiran (Camé)	12
Id. (Lacoste)	35

Une vingtaine de petits propr. font de 1 à 6 ton., en graves ou en palus.

CASTRES. — 766 h. — 697 hect. — 9 k. à l'E. de Labrède; 23 k. au S.-S.-E. de Bx. — **B.:** au N., par la Garonne; à l'E., par Portets; au S., par Saint-Selve; au N.-O. et au N., par Beautiran. — **Port** servant à l'exportation des produits des landes. — **Ch. de**

1. Ce cru est établi sur les deux communes de Isle-Saint-Georges et Beautiran.

fer du Midi et des Landes, st. de Beautiran. — **Bat. à vap.**, escale de Beautiran. ✉.

Sol très varié : au N., terres d'alluvion; à l'E., terrains argilo-graveleux; au S., sol sablo-graveleux, et vers l'O., terres silico-calcaires. — **Sous-sol** varié, offrant de la grave, du sable ou de la pierre. Cette dernière nature, exploitée pour moellons et pierres de taille, dans le domaine de Pomarède-de-Bas, se trouve à une très petite profondeur, sur la pente qui conduit du haut plateau aux palus; à la surface de ces carrières, se trouve une terre argilo-graveleuse très forte.

Vins rouges, produits par 1/3 malbec (mauzat), 1/3 merlot, 1/3 sémillon de larrivet, verdot et parde; gén. peu colorés, légers, délicats et vite buvables; classés dans les bonnes petites graves; prix de primeur, 550 à 825 fr.

Vins blancs, produits par 2/3 enrageat, 1/3 cépages fins, ordinaires, se vendant à peu près comme ceux de Saint-Morillon, de 350 à 500 fr. Quelques crus où les cépages fins dominent, atteignent souvent le même prix que les vins rouges. Les crus de Ferrande et de Roulie sont des meilleurs.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Pommarède-de-Haut (de Kerninon)	30	»
Nouchet (Soulié)	8	»
Château-Ferrande (Paul Flaugergues)	30	5
A Roulie (Chaurand)	10	5
Id. (Gourg, de Portets)	8	2
Id. (Labuzan)	12	3
Pommarède-de-Bas (de Coste)	30	8
Foncla (Dupouy)	30	»
Ch.-Poitevin (Tétard)	30	»
A Lalande (Sicher)	20	»
A Jacquet (Fortage)	15	»
A Jamès (Bouché)	12	»
Pierrette (Dubès)	12	»
Grand-Bos (Mme Docteur)	5	10
Sansarric (Charriant)	10	»
A Dragon (Ameau)	12	»
A Nadon (Ameau)	15	»
Id. (Ameau-Chinette)	12	5
Id. (Ameau-Jolin)	12	2
Id. (Miailhe)	10	»
Métairie du Rocher (Moitessier)	»	30
Au bourg (Lalanne)	15	»

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn., rouge ou blanc.

LABRÈDE. — 1,687 h. — 2,328 hect. — 19 k. au S. de Bx — **B.:** au N., par Saint-Médard-d'Eyrans et Martillac; à l'E., par Aygnemorte, Saint-Selve et Saint-Morillon; au S., par Saint-Morillon et Saucats; à l'O., par Saucats et Martillac. — **Ch. de fer** du Midi, st. de Saint-Médard-d'Eyrans, à 6 k. au N.-E. de Labrède; **Voiture** correspondant avec tous les trains et allant le soir jusqu'à Saucats. — **Courrier** de Beautiran à Labrède. — St. **Ch. de fer** de Beautiran à Hosteins. ✉ et ☎.

Sol accidenté et varié, sableux, graveleux ou argilo-calcaire. — **Sous-sol** très varié : tuf, alios, graves et pierre. La pierre était autrefois exploitée.

Vins rouges bien colorés, assez séveux et corsés, classés dans les bons ordinaires des graves de Bordeaux; prix de primeur, de 600 à 1,200 fr. dans les 1ers crus bourgeois où dominent les cépages fins, de 450 à 800 fr. dans les crus paysans et artisans. Dans l'ensemble, les vins de cette commune ont beaucoup gagné depuis quelques années, grâce aux améliorations apportées dans l'encépagement et la culture de la plupart des vignobles. Les trois 1ers crus de la commune vendent à peu près comme ceux de Villenave-d'Ornon et de Léognan.

Vins blancs, produits par 4/5 enrageat et 1/5 sémillon et sauvignon, gén. vendus au bout d'un an, de 400 à 550 fr., logés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Ch.-de-la-Sauque (A. de Richemont)	70	20
Ch.-des-Fougères (Gaston de Montesquieu)	80	»
A Rambaud (Lubbert)	40	35
Chât.-de-Labrede (baron Ch. de Montesquieu)	10	40
A Ricott (Girou Léon)	20	10
Au bourg (Mallet)	20	5
A Avignon (Bordes)	10	5
Id. (A. Boyreau)	10	8
A la Blancherie (Dlles Lacombe)	25	5
Au bourg (D. Bascoulergue)	12	15
Id. (Grigney Girandeau)	15	8
Id. (Lafite Dupont)	15	»
Dom. de Sautegrit (Berrin aîné)	5	20
A Guillaumot (Cante)	15	40
Id. (Dupuy père)	10	15
Id. (Hazera)	4	5
A Bichon-Labrède (Jules Giraudeau)	12	5
A Bergey (Fabre)	6	10
A Mauras (Jean Cante)	12	12
Id. (Péchin Mansencal fils)	5	10
A Feytaud (P. Durand)	5	15
A Méric (Vve Dillaire)	10	»
A Eyquem (Basset)	4	10
A l'Espérance (F. Gombaud)	5	5
A Roman (M. Giraud)	10	»
A Gagnan (Crouzet)	»	10
A Marsallette (Cante)	4	5
A Joachim (Cante)	4	6
A Rey (Baptiste Langlois)	»	10
A Picot (Roudié)	4	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn.

SAINT-SELVE. — 1,001 h. — 1,774 hect. — 2 k. au S. du bourg; 21 k. au S. de Bx; 4 k. à l'E. de Labrède. — **B. :** au N., par Ayguemorte et Beautiran; à l'E., par Castres, Portets et Saint-Michel; au S., par Saint-Michel; au S.-O., par Labrède; à l'O., par Saint-Morillon. ✉ : Castres.

Sol gén. siliceux, offrant en quelques endroits, surtout dans la partie E., des terres silico-graveleuses; au S. et au S.-O., quelques parties argileuses ou argilo-calcaires. — **Sous-sol** composé de

graves ou d'alios; quelques parties argileuses vers le N. de la commune sur les bords du Gat-Mort.

Vins rouges assez fins, bons ordinaires; prix de primeur, 500 à 800 fr.; ceux du Château-de-Saint-Selve obtiennent un prix supérieur. — **Vins blancs** d'enrageat, ordinaires; prix de primeur, 400 à 600 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-Saint-Selve (baron E. d'Eichthal)	100	10
Château-de-Grenade, cru Arabe-Lafite (baron de Carayon-Latour)	10	»
A Pinchot (P. Labuzan). .	5	40
Id. (Darrabas) . . .	8	5
A Brocas (Désir Lalanne).	2	40
Au bourg (Bedouret). . .	5	10
A Civrac (Lagarde) . . .	15	20
Au bourg (Vve Demons). .	2	8
Id. (Courbin) . . .	1	8
Id. (Crouzet) . . .	»	8
A Foneroise (J. Vignolles).	5	15
A Janicon (Labuzan) . . .	10	10
A Jeansotte (Dillaire). . .	3	20
Id. (Lillet dit Tanquette) . . .	»	30
Id. (Noton)	»	30
Id. (Al. Peymerle).	2	12
A Jeansotte (C. Langlois) .	»	12
Id. (Labuzan dit Meste). . .	»	20
Id. (Mercier). . . .	»	15
Id. (Courbin) . . .	»	10
A Civrac (Desqueyroux) .	2	8
Id. (Lillet dit Pellerin)	»	12
Id. (Rouqueys). . .	»	8
A Cohes (Ve Dillaire) . .	4	20
A Mathelin (Plantade) . .	5	20
Au Gaillardin (V. Rouqueys)	»	25
A Bigard (Duvidel). . . .	6	6
Id. (Ger. Dillaire) .	»	8
A Garraingail (Vve Dubreuilh)	»	20
A Larnavin (Boireau) . .	»	15
A Tahiti (Boireau). . . .	3	7

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonn.

SAINT-MORILLON. — 814 h. — 2,040 hect. — 27 k. au S. de Bx; 5 k. au S.-E. de Labrède. — **B.:** au N.-O., par Labrède; au N.-E., par Saint-Selve; à l'E., par Saint-Michel et Landiras; au S., par Cabanac; à l'O., par Saucats. — **Ch. de fer** des landes, st., ⊠ et ↱.

Sol très varié, assez accidenté: sableux, sablo-graveleux, et sablo-argileux ou argilo-calcaire. — **Sous-sol** gén. sableux ou graveleux, offrant, sur la rive gauche du Gat-Mort, des carrières de pierre de taille.

Vins rouges, classés dans les petites graves; ils sont, dans certains crus, bien au-dessus de leur réputation; ils se recommandent par une jolie couleur, du corps, de la finesse, et acquièrent en vieillissant un très joli bouquet; prix de primeur, 500 à 800 fr.

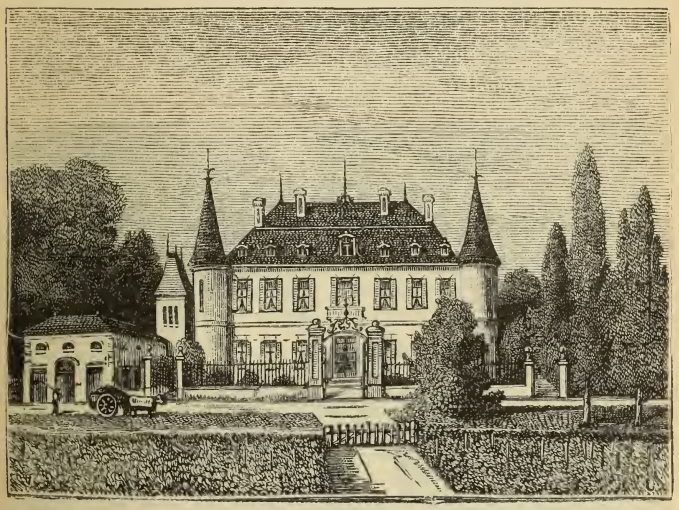
Vins blancs, produits par 9/10 enrageat et 1/10 cépages fins, des plus estimés parmi les vins de la contrée, connus sous le nom de petites graves Saint-Morillon; prix de primeur, 450 à 600 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Fournié[1] (Thieullet) .	12	8
Lagraulet (B. Guillemin).	8	40
Belair (Vte de Bosredon). .	18	50
Camarcet (F. Bleynie). .	10	60
Laflouquette (Mlle Roullet)	5	40
Darriet (Lestage)	10	60
A Gravette (Lillet)	4	90
Belon (Dépiot)	4	40
A Piron (Boyreau fils). .	»	40
Cassion (B. Cassaigne). .	5	30
Plantat (Marsac).	»	30
Lamanon de Belair (Désir Lalanne)	3	20
A Pinot (Hébérard) . . .	2	20
Au Coureau (Dubourg). .	2	15

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Chiret (P. Boyreau). .	»	12
Buelaygue (H. Braut). . .	»	40
A Coustaud (Boyreau). .	3	15
A Mitaut (Cl. Demons). .	3	15
Id. (A. Boyreau) . .	»	15
A Piron (Hébérard cadet).	»	15
Id. (Gorce).	»	8
A Claron (Demons aîné) .	»	15
Id. (Pouquey) . . .	»	12
Id. (Demons jeune).	»	15
Au bourg (Dulou)	»	22
A Cante-Coucut (B. Guillemin)	»	12
A Courens (Péry)	»	15
A Gravette (Vve Odée) . .	»	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonn. gén. blancs.



CHATEAU-FOURNIÉ

M. H. Thieullet, propriétaire.

1. Le Château-Fournié commande un domaine de 17 hectares divisé en garenne, jardin d'agrément, belles prairies et surtout en vignes qui occupent la plus grande partie de cette belle propriété.

Ce vignoble, situé sur des croupes très bien exposées, offre des terrains sablonneux, graveleux et argileux. Complanté en cépages de choix, il produit des vins très recherchés, estimés comme des meilleurs de la contrée.

Ces vins ont obtenu un diplôme de médaille de bronze à l'Exposition internationale des sciences appliquées à l'industrie pour les vins de 1878.

CABANAC-VILLAGRAINS. — 903 h. — 6,903 hect. — 30 k. au S. de Bx; 11 k. au S. de Labrède. — **B.:** au N., par Saint-Morillon; à l'E., par Saint-Michel et Landiras; au S.-E., par Guillos; au S., par Louchats; au S.-O., par Saint-Magne; à l'O., par Saucats. — **Ch. de fer** des landes. St., ✉ et ☿ : Labrède.

Sol gén. sablonneux, offrant cependant quelques parties sablo-graveleuses propices à la vigne, surtout vers l'E. et le S.-E. — **Sous-sol** gén. composé d'alios à une profondeur variable; sous les croupes graveleuses le sous-sol contient du fer en notable proportion. — **Fontaine** ferrugineuse à Boirac, appelée *Fontaine Surgein*.

Vins rouges. Dans les 1ers crus de la commune, ils sont bien au-dessus de leur réputation; fins, bien colorés, assez corsés, ils vieillissent parfaitement en acquérant un joli bouquet; prix, 550 à 850 fr.; les 2es crus sont payés de 500 à 700 fr.

Vins blancs ordinaires, produits par 9/10 enrageat et 1/10 cépages fins; prix, 400 à 600 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Château-de-Cabanac[1] (Cluzant)	15	10

CHATEAU-DE-CABANAC
M. Cluzant, propriétaire.

1. Ce domaine, ancienne vicomté de Cabanac, a longtemps appartenu à la famille de Ségur-Cabanac. Il est depuis 1856 entre les mains de M. Cluzant, qui a fait reconstruire le vieux manoir dans un style moderne. Cette propriété a environ

	Tonneaux vin r.	vin b.
Le Puch-Cabanac (Ch. Doyen) . . ?	15	10
A Poulot (Lillet).	6	5
A Lenglet (Mauret). . . .	6	4
Le Com (Pémerle)	10	10
A Villagrains (Lapujade aîné). .	3	3
Id. (Lapujade jeune) .	3	4
Ht-Villagrains (Brun jne).	3	3

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Gassies-Cabanac (Coycault) . .	2	20
Id. (Boyreau). .	»	30
Piote-Cabanac (Bédouret)	2	7
Id. (P. Boyreau)	7	7
A Laudinot (Garcon) . .	2	3
A Bernin (J. Duffour) . .	1	6
A Boirac (Lafourcade) . .	2	2
Au Pin (Cendrey)	4	5
A la Tuilerie (Brun). . .	1	3

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn. r. ou bl.

SAUCATS. — 897 h. — 8,914 hect. — 23 k. au S.-S.-E. de Bx; 6 k. 1/2 à l'O. de Labrède; 12 k. 1/2 à l'O. de la stat. du ch. de fer de Saint-Médard-d'Eyrans. — **B.** : au N., par Léognan et Martillac; à l'E., par Labrède et Saint-Morillon; au S., par Cabanac et Saint-Magne; à l'O., par le Barp et Cestas. ✉ — ✆ : Labrède.

Sol gén. sablonneux; sur les bords du ruisseau de Saint-Jean et dans la partie N.-O. de la commune, on trouve des terres fortes, et vers le N. quelques parties sablo-graveleuses. — **Sous-sol** très varié, offrant alternativement l'alios, l'argile, le sable ou le moellon, surtout vers l'E., et des bancs de fossiles fort curieux sur les bords du ruisseau le Saint-Jean-d'Estampes.

Vins rouges, produits par 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 vidure et autres cépages, assez bons, constituant, quand ils sont bien soignés, d'excellents ordinaires; prix de primeur, 500 à 700 fr. Les premiers crus ont atteint en vieux plus de 1,000 fr. le tonn.

Vins blancs d'enrageat, ordinaires; prix de primeur, 350 à 550 fr. logés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.	vin b.
Château de-Laguloup[1] (Du Pérou, ingénieur)	15	15

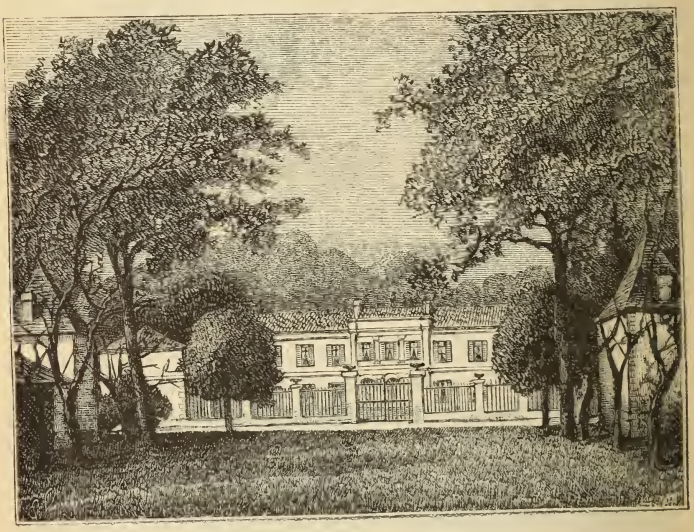
280 hectares en bois, prairies et vignes. Le vignoble, très ancien, vient d'être entièrement reconstitué en cépages rouges du Médoc parmi lesquels dominent les cabernets; aussi les vins de ce cru prennent-ils aujourd'hui place parmi nos meilleurs vins rouges de graves; ils se distinguent par du corps, de la finesse et beaucoup d'agrément. Le Château-de-Cabanac est placé sur une pelouse entourée de grands chênes, à cinq minutes de la gare.

1. Ce vaste domaine, de 400 hectares environ, appartenait à la famille Lainé dès le siècle dernier; c'est ainsi qu'il passa dans les mains du vicomte Joseph Lainé, pair de France, président du Conseil des ministres sous la Restauration; puis il échut ensuite au vice-amiral Lainé, des héritiers duquel M. du Pérou l'a acquis en 1883.

Plusieurs cours d'eau, alimentés de nombreuses sources d'eaux minérales et naturelles, traversent la propriété et y entretiennent une végétation variée d'une puissance extraordinaire. (Voir ci-après le dessin.)

Le vignoble est l'objet de travaux des mieux entendus en vue de sa reconstitution

	Tonneaux vin r.	vin b.
Au bourg (Prieto de Acha).	10	12
Id. (héritiers Blayn)	5	10
Au Son (Dépiot-Brun) . .	»	15
Id. (Lamothe). . . .	»	10
Au Pin (Prieto de Acha fils)	4	4
A Esclauzets (Cassagne). .	3	5
A Joachim (J. Giraudeau).	3	6



CHATEAU-DE-LAGULOUP

M. E. du Pérou, ingénieur, propriétaire.

PORTETS. — 1,846 h. — 1,549 hect. — 7 k. au N.-O. de Podensac; 25 k. au S.-S.-E. de Bx. — **B.:** au N. et à l'E., par la Garonne; au S.-E., par Arbanats; au S., par Saint-Michel, et à l'O., par Saint-Selves et par Castres. — **Ch. de fer** du Midi. — **Bat. à vap.** — **Rte Nle** de Paris à Bx et en Espagne. — Deux **ports** sur la Garonne : le port communal et le port de M. Séguineau. ✉ F. B. et ☞.

---

et de son développement. Il occupe déjà une superficie de plus de 20 hectares sur des croupes de graves à sous-sol argileux ou calcaire coquiller.

Les vins rouges, produits par 1/2 cabernet-sauvignon, 1/2 malbec, ont beaucoup de bouquet et de finesse; ils peuvent être comparés aux meilleurs de la commune voisine de Léognan ou à ceux de Pessac dont ils imitent le type.

Les vins blancs, excellents ordinaires, sont produits par 1/4 sémillon, 1/4 sauvignon, 1/4 muscadelle, 1/4 enragcat. La production moyenne de ce cru pendant les années calamiteuses qui viennent de s'écouler a été d'environ 30 tonneaux, dont 15 en vin rouge et 15 en vin blanc.

Sol : au N., alluvions; au S., plateau élevé, sablo-graveleux, et sur les pentes qui séparent les alluvions du plateau, terres fortes argilo-calcaires ou argilo-graveleuses. — **Sous-sol** sableux sur le haut plateau, pierreux sur sa déclivité.

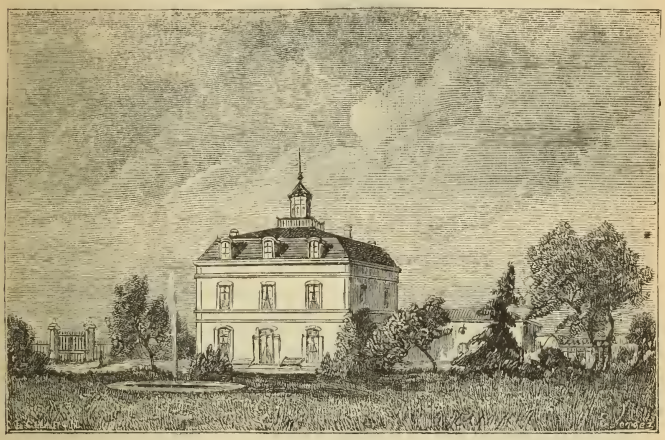
Vins de graves, se distinguant par une jolie couleur, de la finesse, du corps et du bouquet; ils se vendent de 550 à 800 fr. — Le cru de Château-Lognac, cultivé à la façon du Médoc, a obtenu jusqu'à 1,200 fr. en primeur.

Les **vins** récoltés dans les terrains argilo-graveleux ou partie en palus et partie en graves sont moins fins; prix de primeur, 450 à 750 fr. **Vins de palus,** tendres et assez colorés; prix de primeur, 450 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRU EXCEPTIONNEL

	Tonneaux vin r.
Château-Lognac [1] (J. Descacq)	200



CHATEAU-TARDIEU

M. J. Descacq, propriétaire, et propriétaire du Château-Lognac.

1. Le cru de Lognac a une étendue de 100 hect.; il est situé sur des croupes argilo-graveleuses, complantées en cabernet-sauvignon, merlot, verdot, cabernet gris (carbouet), malbec et carmenelle. Ces vignes, absolument cultivées comme celles du Médoc, produisent des vins qui se distinguent par du corps, de la finesse, une jolie couleur et un bouquet très agréable. Ils se vendent en primeur de 800 à 1,300 fr. M. J. Descacq est aussi propriétaire d'un autre vignoble de 30 hect., cru Lagueloup, situé en graves et en palus autour du Château-Tardieu, et produisant, année moyenne, 200 tonn. de vin.

CRU EXCEPTIONNEL

	Tonneaux vin r.
Château-Cabannieux [1] (Miocque-Balarac)	55

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1re CATÉGORIE

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Chât.-de-Portets [2] (Desbats)	80	*Crabitey* (l'Orphelinat)	10
Chât.-Millet [3] (comte Alfred Ravez)	18	*A Bel-Air* (Lafontaine)	8
Castaing (Dorneau)	20	*L'Hospital* (J.-J. de Lacaussade)	18
		Ch.-Pessan (Baron, ingénieur)	25

CHATEAU-CABANNIEUX

M. Miocque-Balarac, propriétaire.

1. Ce domaine de Cabannieux, dont nous donnons ci-dessus la vue du château, a une superficie de 25 hect. situés sur la partie la plus élevée de la commune, avec sous-sol sablo-graveleux. Il contient un vignoble de 23 hect. dans lesquels sont compris 8 hect. détachés du cru de Lognac, acquis en 1873 de M. Séguineau de Lognac. Ce vignoble est cultivé avec le plus grand soin; ses cépages ont été tirés des meilleurs crus du Médoc: aussi ses vins sont-ils recherchés par les premières maisons de Bordeaux, à cause de leur couleur, de leur finesse et de leur bouquet.

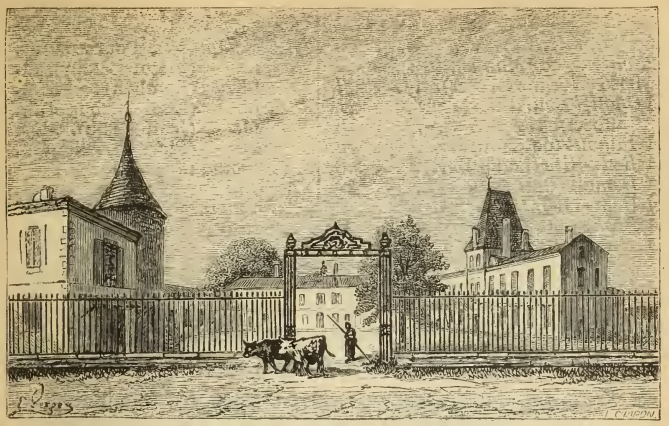
L'étampe de ce cru, créé en 1787 par M. Ségalier, avocat au Parlement de Bordeaux, porte: Haut-Cabannieux, 1er cru Portets. La production actuelle est de 55 à 60 tonneaux.

2. L'ancien et beau domaine du Château-de-Portets comprend 45 hect. dont 32 en vignes de palus, excellentes terres bâtardes et graves; le tout complanté en verdot, cabernet franc, cabernet-sauvignon, merlot et malbec.

C'est à la sélection des cépages ainsi qu'aux soins traditionnels de la vinification qu'est due la renommée de ce cru.

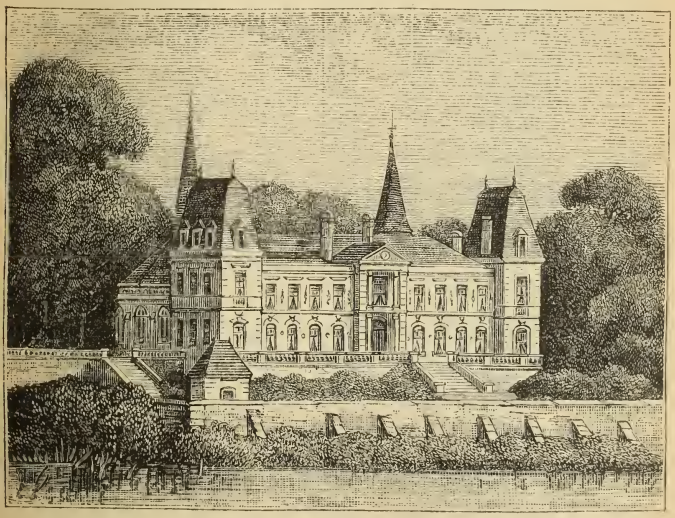
3. Le domaine du Château-Millet comprend environ 20 hectares, dont 3 hect. sont consacrés aux bâtiments et agréments, 6 aux prairies, et 11 au vignoble.

Ce vignoble étant complanté de cépages de 1er choix sur un sol très propice à la vigne, les soins les plus judicieux lui étant prodigués, ses vins jouissent d'une grande faveur et obtiennent une forte prime sur les prix accordés aux autres crus de la région. La moyenne des ventes effectuées depuis que M. le comte Ravez est propriétaire de cet excellent cru, va de 1.100 à 1.200 francs.



CHATEAU-DE-PORTETS

G.-H. Desbats, propriétaire.



CHATEAU-MILLET

Comte Alfred Ravez, propriétaire.

	Tonneaux vin r.
A Pessan (Arlet)	10
Pavillon de Mongenan (Duboscq-Vergnes frères)	7
A Chollet Bourdillot (Théodore Gaubert)	8
A Rahoul (de Camiran)	8
A Beau-Site (Louis Dert)	8
A Demay (Oct. Mondict)	10
A Doms (J.-B. Dubourdieu)	6
A Bécheau (de Bignon)	40
A Gueydon (Labbet, de Mérignac)	10
Id. (Jean Filatreau)	12
Id. (Eloi Napsan)	10
A Cluchon (Jeanty Labuzan)	15
A Cluchon (Jean Pourquey)	12
Id. (Victor Latapy)	18
Id. (Dambon)	15
Id. (Emile Labuzan)	30
Id. (Jean Dulou)	8
Id. (Pierre Larfigue)	8
A Papoula (Emile Ducaut)	5
Au Chay (Alcide Cante)	30
Au Courneau (Jeanty Dutor-Labuzan)	12
Id. (Jean Labat)	6
Id. (Cadiche Labuzan)	6
Id. (Bernard Labuzan)	6
Id. (Mémet Labuzan)	6
Au bourg (Expert, charron)	10

2e CATÉGORIE

Au bourg, Ch.-Tardieu, cru Lagueloup (J. Descacq)	200
Id. (Pierre Lapeyre)	60
Id. (J. Labuzan)	25
Id. (Téchéney, entrepreneur)	20
Id. (Montel)	10
Id. (Bernède)	10
Id. (Lafaye)	8
A Gueydon (Vve de Gaâlou)	6
A Doms (Petiton-Dubourg)	10
A Cluchon (Désir Lalande)	15
Id. (Latapy)	12
Id. (Ed. Lamothe)	12
Id. (Pierre Gaston)	10
Id. (Pierre Napsan)	8
Id. (Cadiche Maurin)	5
Au Grand-Abord (P. Fortage)	30
Id. (Jean Chauché)	30
Id. (P. Lalanne fils)	20
Id. (Labatut)	10
Id. (Jules Lalande)	8
Id. (Dupuy jeune)	5
Au Chay (Math. Labat)	8
Id. (Guill. Labat)	8
Id. (Jean Busquet)	8
Id. (de Bignon)	8
Id. (Lartigue Lartiguat)	6
Au Chay (A. Dumirail)	6
Id. (Joseph Réchon)	5
A Darroubin (J. Dubrey)	15
Id. (R. Lamothe)	15
Id. (Jean Gillard)	12
Id. (G. Labuzan)	30
A Darroubin (J. Beaumartin)	25
Id. (Ducau)	15
Id. (Ant. Lamothe)	10
Id. (Mme Laveau)	10
Id. (Duberger)	10
Id. (Deysieux)	5
Id. (Napsan aîné)	5
A Lamothe (Jeanty Lalande)	10
Id. (Jacques Seurin)	20
Id. (Georges Pénicaut)	20
Id. (Jean Pénicaut)	20
Id. (Moustey)	8
Id. (Barth. Mous cy)	8
Id. (Arnaud Expert)	6
A Papoula (Maurin fils)	8
Id. (Balade)	5
Id. (Dupart)	5
A Mongenan (Maurin père)	15
Id. (Sabatey aîné)	6
Id. (Sabatey jeune)	5
A Battier (Charles Sabatey)	5
A Moutin (Lafisse)	15
Id. (Tati Dupuy)	6

EN PALUS

Au bourg (J.-B. Dubourdieu)	30
Id. (Simon Lannes)	30
Id. (Gourg)	30
Au bourg (Meynard, forg.)	6
Ile de Portets (Drouillhet de Sigalas fils)	5

Une quarantaine de petits propriétaires, dans les villages ci-dessus et à Hiladey, font de 1 à 5 tonn.

ARBANATS. — 554 h. — 760 hect. — 4 k. au N.-O. de Podensac; 28 k. au S.-S.-E. de Bx. — **B. :** au N.-O., par Portets; au N., par la Garonne; à l'E. et au S.-E., par Virelade; au S., par Saint-Michel; à l'O., par Portets. — **Ch. de fer** du Midi. ✉ et ☞ : Podensac.

Sol peu accidenté : au N.-E. et à l'E., palus; à l'O., croupes graveleuses et terrains sablonneux; au centre, sur la pente qui sépare les palus du plateau, terre argilo-calcaire. — **Sous-sol :** à l'E., argile; au centre, calcaire grossier; à l'O., graves et alios.

Vins rouges, produits par 3/5 malbec (mauzat), 2/5 merlot et autres cépages, colorés, souples et droits de goût; prix de primeur, 550 à 800 fr.

Vins blancs, produits par 4/5 sémillon, 1/5 sauvignon et autres cépages, assez fins; prix de primeur, 500 à 800 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Vins r. en graves	Tonn. vin b.
Le Basque, ferme principale du Château-de-Virelade[1] (Joseph de Carayon-Latour). . . .	335[2]	50
A Tourtaut-Chollet (Morin)	30	»
Au bourg (Louis Lafontaine)	8	»
Coulom[1] (Eschauzier). .	90[3]	10
A Carros (Lachâtre). . .	12[4]	8
A Bérot (Lafitte-Bérot).	7	»
Id. (Gellineau) . .	10[4]	»
A Carros (A. Bahougne).	6	4
Id. (Duvidal) . . .	5	4
Id. (B. Subervie). .	5	4
Id. (Jeanty Mouras)	6[5]	3
Au bourg (A. Subervie). .	6	»
A Capitayne (B. Subervie)	6	3
A Teychon (Vve Dubroca).	16[4]	3
Id. (Descats) . . .	10	5
A Bel-Air (Lafontaine). .	15	7
A Capitayne (P. Blancan)	12	4
Id. (Just. Blancan).	12	4
Au bourg (A. Laulan) . .	16	3
Id. (Basset fils) . .	8	2
Id. (Gassian) . . .	6	3
A Viaud (Jeanty Téchéney)	8[4]	3
Id. (Moura). . . .	10[5]	»
Id. (Bertrue) . . .	8	»
Id. (Chéry Téchéney). . . .	12[5]	»

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn., rouge ou blanc

VIRELADE. — 728 h. — 1,371 hect. — 3 k. au N.-O. de Podensac; 29 k. au S.-S.-E. de Bx. — **B. :** au N., par Arbanats et la Garonne; à l'E., par la Garonne; au S., par Podensac; l'O., par Saint-Michel et Saint-Selve. — **Ch. de fer :** st. d'Arbanats. ✉ et ☞ : Podensac.

Sol : à l'E. et au N., palus; dans le reste de la commune graves consacrées à la vigne et sables complantés de pins et

1. Nous donnons ici le rendement complet de chacun de ces deux vignobles sur les communes de Virelade et d'Arbanats, répété à Virelade.
2. Dont 300 en palus.
3. Dont 80 en palus.
4. Dont moitié en palus.
5. Tout en palus.

chênes. — **Sous-sol :** argileux dans les palus; pierreux du côté des villages de Lafontaine et Virelade, où la pierre était jadis exploitée comme pierre à chaux; dans le reste de la commune, tuf, alios et graves.

Vins rouges de graves, se distinguent par une jolie couleur, assez de finesse et un petit bouquet. Ce sont de très bons vins d'ordinaire; prix de primeur, 550 à 800 fr. Les vins de palus, couverts, mais relativement assez fins, 500 à 750 fr.; plusieurs propriétaires réunissent les vins de palus et ceux de graves.

Vins blancs, produits par le sémillon, le sauvignon et la muscadelle, fins, moelleux et très agréables; prix de primeur, de 500 à 800 fr.; ils ont atteint, au bout d'un an, de 800 à 1,100 fr. pour les années exceptionnelles et dans les 1ers crus de la commune.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Vins rouges en grav.	en pal.	Tonn. vin b.
Ch.-de-Virelade[1] (J. de Carayon-Latour)	35	300	50
Coulom[2] (Eschauzier)	10	80	10
Dom^ne de Teycheney (Blancan)	2	4	4
A Magereau (Calsat père et fils)	»	10	»
A Magereau (Labat frères).	»	10	»
A l'Escloupey (Martin)	»	3	2
Id. (Et. Lafon)	»	10	»
A Lafontaine (Jean Paguenaud)	6	6	»
A Lafontaine (Tapie).	5	5	5
Id. (Tourteau) .	8	»	»
Id. (Amanieu) .	8	»	»
Lafontaine (Lasserre)	4	»	»
Au bourg (Chaigneau aîné) . .	»	10	»
Au bourg (Chaigneau jeune). .	»	10	»
Id. (André). . .	»	4	»
Id. (Ponger) . .	5	»	5
Id. (Besson) . .	»	4	»
A Lafontaine (de Bosredon fils)	5	5	7
Id. (R^d Dubés).	10	10	»
A Laitley (J^n Gaston).	»	35	»
Id. (Et. Laffite)	»	»	6
Id. (Méric). . .	4	»	»
A Nodoy (Albert Boudreau). .	10	»	3

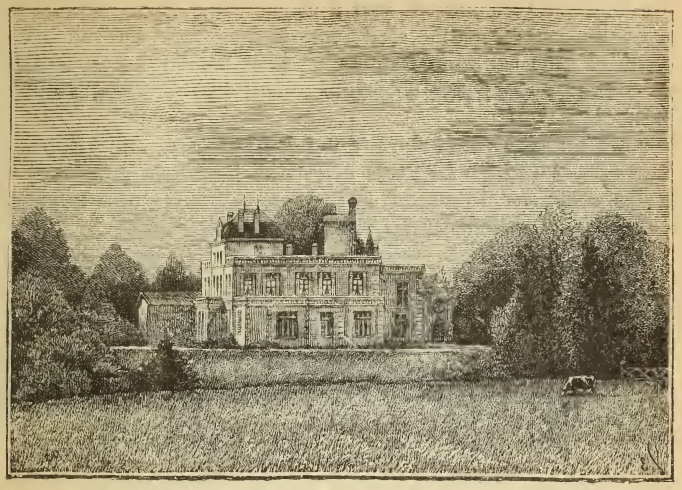
1. Le domaine de Virelade, dont nous donnons ci-après la vue du château, a aujourd'hui, par suite d'acquisitions nouvelles, une étendue de 550 hect. environ, dont 400 en bois, 60 en prairies et terres labourables et 90 en vignes rouges et blanches. 50 hect. de vignes sont situés dans les palus et 40 dans les graves.

La propriété, cultivée avec tous les soins possibles, donne des produits des plus recherchés de la contrée. Ainsi, les vins blancs de Virelade se sont vendus, suivant les années, entre 700 et 1,100 fr. le tonn. et les vins rouges entre 500 et 800 fr.

Le domaine de Virelade ne se distingue pas seulement par de beaux vignobles produisant de très bons vins; on y trouve aussi un riche château entouré d'un vaste parc, de fertiles prairies et de très bonnes terres labourables.

Ce domaine, acheté devant le Tribunal de Bordeaux le 5 novembre 1850, a, depuis cette époque, été complètement transformé par les améliorations exécutées sous l'habile direction de son propriétaire, M. Joseph de Carayon-Latour, qui en quelques années en a plus que triplé la valeur en y créant une exploitation agricole modèle, pour laquelle, nous sommes heureux de le rappeler, la prime d'honneur lui a été décernée par le jury du concours régional de Bordeaux en 1867.

1 et 2. La propriété de M. Joseph de Carayon-Latour et celle de M. Eschauzier sont assises sur les deux communes limitrophes de Virelade et Arbanats. Nous donnons d'autre part le rendement complet de leurs vignobles.



CHATEAU-DE-VIRELADE

M. Joseph de Carayon-Latour, propriétaire.

	Vins rouges en grav.	Tonn. en pal.	Tonn. vin b.
A Nodoy (Gles Aubin).	4	5	»
Id. (Jeantonnet-Blancan)	6	»	2
A Barreyre (Lasserre-Sérillot)	6	»	»
A Barreyre (E. Guerin) . .	6	»	»

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn., rouge ou blanc.

SAINT-MICHEL-DE-RIEUFRET. — 198 h. — Cette commune, à 8 k. au S.-O. de la gare de Podensac, n'est pas encore vinicole; elle ne possède qu'un vignoble, à M. le baron de Carayon-Latour, propriétaire du beau château de Grenade à Saint-Selve. Ce vignoble produit, année moyenne, 10 tonn. de vin rouge et 15 tonn. de vin blanc.

PODENSAC. — 1,634 h. — 834 hect. — 32 k. au S.-S.-O. de Bx. — **B.:** au N., par Virelade; à l'E., par la Garonne; au S., par Cérons; à l'O., par Illats. — **Ch. de fer** du Midi, à 500 m. à l'O. du bourg. — **Bat. à vap.** du haut de la Garonne. — **Port** d'Arrose sur la Garonne. ✉ et ⚓.

Sol gén. graveleux sur fond pierreux; fertiles palus sur les bords de la Garonne.

Vins blancs, produits par 2/5 sémillon, 1/5 sauvignon, 2/5 cour-

bin et chalosse (ce dernier tend à disparaître), se distinguent par une belle couleur paille clair, un bouquet très agréable et du moelleux dans les premiers crus de la commune, où la cueillette est faite avec soin; prix de primeur pour les 1ers crus, de 600 à 900 fr.

Vins rouges, produits par 2/3 malbec (mauzat), 1/3 merlot (alicante), constituant de très bons vins d'ordinaire. Les crus de Château-Ferbos-Lalanette et de Château-de-Mauves produisent des vins rouges très estimés, fins et bouquetés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-Ferbos-Lalanette[1] (Cestrières)	50	20
A Anice (Mendelssohnn)	»	25
Ch.-de-Mauves[2] (Georges Moreau fils)	25	15
Chât.-Saint-Gillis (Henri Itey)	5	5
Chât.-de-Charat (Treilles-Cossu)	»	20
Clos-Madère (Gassies)	10	30
A Belly-Maucouade (Pichauzel)	15	15
A Madère (Adr. Poissonnier)	»	12
Id. (Rousseau)	»	8
Aux Breillaoux (Lalande)	»	15
Aux Ormes (Darlan fres)	»	15
A Larouquey (Aug. Darlan)	»	10
A Larouquey (Veuve Jean Arnaud)	»	15
Au Pinau (Pourquey)	»	10
A Boisson (P. Ducau)	»	10
Au bourg (C. Biarnez)	»	6
Id. (Lillet frères)	»	9
Id. (J. Poissonnier)	»	6
Id. (Duprada, boulanger)	»	6
Id. (Bernard Lalanne)	4	3
Id. (Dudoussat)	4	»
A Caillourouley (Dauty)	5	5
Au Port (Bordessoulles)	4	4
Clos Yon (Numa Poissonnier)	10	»
A Salans (Jasseau)	10	»
Id. (Barthelmy Berguedieu)	10	»

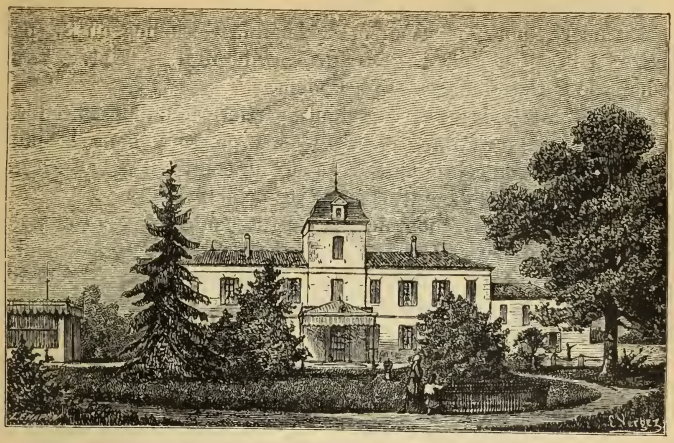
Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 5 tonn. r. ou bl.

1. Le vignoble blanc Ferbos-Lalanette comprend 22 hectares, situés sur de bonnes graves à sous-sol argileux, complantées 2/3 en gros sémillon, 1/3 en sauvignon, le premier fournissant la partie liquoreuse d'une grande richesse; le second, le corps et la finesse. Grâce aux soins intelligents qui président à la culture de ce vignoble, à la cueillette du raisin et à la vinification, le cru de Ferbos-Lalanette a depuis 1868 et sans interruption vendu ses vins 200 fr. de plus par tonneau que les 1ers grands crus de Cérons; sa production moyenne est de 20 tonneaux vin blanc.

Le domaine de Ferbos-Lalanette possède, en outre, l'ancien vignoble de Mme Vve Redeuil, situé dans des alluvions à fond de graves complantées des meilleurs cépages et d'une étendue de 5 hect. Ce vignoble produit de 50 à 60 tonneaux d'excellent vin rouge d'ordinaire.

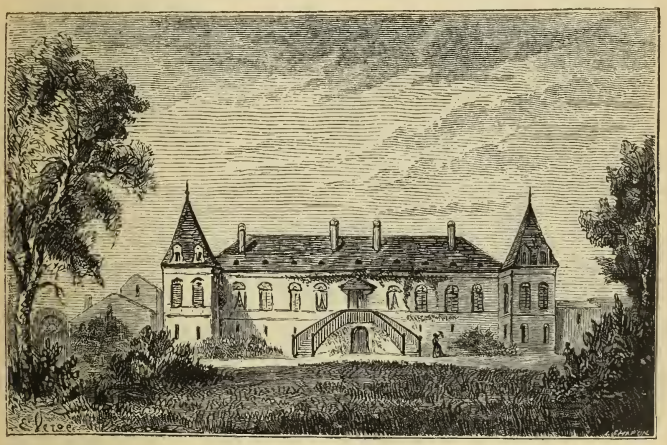
2. Le Château-de-Mauves, dont nous donnons ci-après le dessin, est cette habitation entourée de verdure qu'aperçoit le voyageur à gauche de la gare de Podensac quand le train se dirige de Bordeaux sur Agen. Le cru dépendant de ce petit castel est séparé de la gare et s'étend sur de belles croupes graveleuses. M. le Dr Moreau, devenu propriétaire de ce domaine, en a agrandi le vignoble par l'achat d'une partie des vignes de MM. Péringuey, Dubois et autres.

Comme la qualité des vins de cette contrée dépend autant des soins apportés à la cueillette qu'au choix des cépages et à la nature du sol, M. le Dr Moreau et ensuite son fils, M. Georges Moreau, ont mis à contribution tous les perfectionnements possibles et les soins les plus intelligents pour la vinification des vins blancs de ce cru



CHATEAU-FERBOS-LALANETTE

M. Cestrière, propriétaire.



CHATEAU-DE-MAUVES

M. Georges Moreau fils, propriétaire.

qui ont pris rang au nombre des meilleurs de la contrée. — Quant aux vins rouges, récoltés dans les graves et provenant de cépages de 1er choix, ils possèdent une riche couleur, beaucoup de finesse, une longue tenue et une sève particulière qui les fait rechercher de ceux qui les connaissent.

CÉRONS. — 1,369 h. — 582 hect. — 35 k. au S.-S.-E. de Bx. — **B.** : au N., par Podensac; à l'E., par la Garonne; au S., par Barsac; à l'O., par Illats. — **Ch. de fer** du Midi. — **Bat. à vap.** du haut de la Garonne. ✉ — ☎ : Podensac.

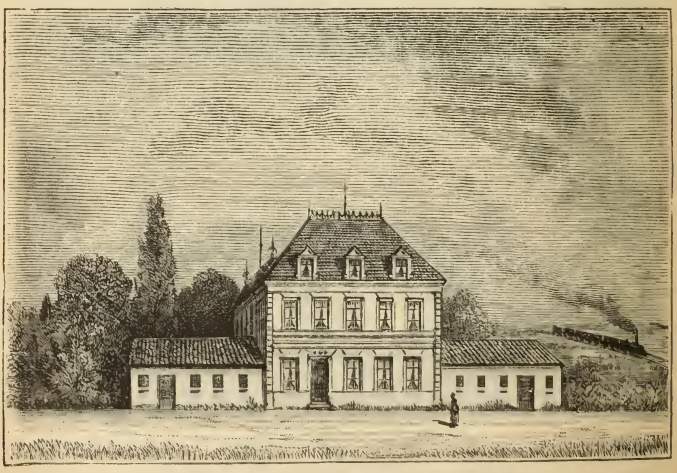
Sol gén. graveleux; à l'O., quelques parties sablonneuses; à l'E., palus bordant la Garonne. — **Sous-sol** pierreux dans la plus grande partie de la commune, graveleux au centre et à l'O. Pierre à moellons exploitée dans trois carrières principales.

Vins blancs très renommés, se distinguant par beaucoup de finesse et se conservant longtemps. Ils sont produits par 3/4 sémillon, 1/4 sauvignon et courbin; prix de primeur, 500 à 1,000 fr. pour les 1ers crus; 450 à 800 fr. pour les 2es crus. — **Vins rouges** classés dans les bons ordinaires; prix de primeur, 500 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Cérons (Dubroca frres).	»	25
Ch.-Cérons-et-Larouquey (Vve P. Loubrie)	»	25
Ch.-de-Calvimont (Noel) .	»	12
Château-Lépiney (Prévot)	»	10
Ch.-Beaulieu (J. Médeville)	15	30
A Lataste (Lataste frères).	10	30
Id. (P. Pardiac) . .	»	10
Ch.-Grand-Chemin[1] (Lataste fils).	15	20



CHATEAU-GRAND-CHEMIN
M. Lataste fils, propriétaire.

1. Le Château-Grand-Chemin, de création récente, est situé dans le haut Cérons sur de belles croupes argilo-graveleuses, à 5 minutes de la stat. du ch. de fer du Midi. Ce vignoble, divisé en 4 clos importants, est, sans contredit, classé au rang des

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS *(suite)*.

	Tonneaux vinr.	Tonneaux vin b.
A Ménaud (Cad. Médeville)	»	25
Id. (B. Gaubert). . .	50	»
A Expert (Lescouzères). .	15	20
A Caulet (Lataste Finot) .	20	10
Id. (Honoré Expert frères). . . .	8	10
Id. (Dauglade Dauphin)	»	12
A Huradin (Nercam Arnaud) . . .	»	20
Id. (Fréchau frères)	»	12
A Canton (Auguste Ducau)	10	10
A Expert (Dorguelih). . .	»	10
Id. (Expert Fourget)	»	12
Id. (Baillet)	»	10
Id. (Expert Ratier) .	»	8
Id. (Expert Laforge)	»	8
Id. (Ducau Baston) .	»	8
Au Peyrat (Dubourdieu) .	»	8
A Freyron (Jeanty Bayle).	»	15
Id. (Expt Gallant jne)	10	10
Au Puy de Cornac (Expert dit Charrilhe) . .	»	20
A Caulet (Ducau Lafretey)	10	20
A Huradin (Elie Gillard).	»	15
Au Canton (Expert Marin)	15	10

2es CRUS

Puy de Cornac (V. Cadet)	»	15
Id. (Expert France).	»	12
Id. (Exp. Bonaparte)	»	8
A Caulet (Guillme Ducau).	»	20
Id. (Ducau Poulard)	»	10
A Laroque (Expert Tatille).	»	8
Id. (Ét. Lamelue). .	»	10
A Expert (Pauly).	»	18
Id. (Jérôme Expert).	»	12
A Paysan (Barreyre). . .	»	10
A Menaud (Chaigneau). .	»	12
Id. (Emile Gaston) .	»	8
Id. (Treille Fort). .	»	8
Id. (Jacques Treille)	»	10
Au Puy de Cornac (Expert Auguste Farsit).	»	6
Au Ch.-du-Seuil (E. de Beaufort)	»	6
Au bourg (Lacouture). . .	»	8
Id. (Ardouin aîné).	»	8

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn., rouge ou blanc.

ILLATS. — 1,591 h. — 2,923 hect. — 7 k. au S. de Podensac; 34 k. au S.-S.-E de Bx. — **B.:** au N., par Podensac et Cérons; à l'E., par Barsac et Pujols; au S., par Budos et Landiras; à l'O., par Saint-Michel, et au N.-O., par Virelade. — ✉ et ☎ : Podensac.

Sol varié : au N. et à l'E., terres argilo-graveleuses; au centre, terres fortes; au S., terres sableuses. — **Sous-sol** pierreux au N.-E. et au S.; argileux vers le bourg; graveleux au N. et au centre; carrières de pierres dures, exploitées au S.-O.

Vins blancs récoltés dans les graves et les terres fortes, corsés, liquoreux et parfumés, ressemblant assez à ceux de Podensac; prix de primeur, 400 à 600 fr. le tonn.; ils atteignent en vieux jusqu'à 800 fr. dans les meilleurs crus. — Ceux qui sont récoltés dans les sables ont moins de finesse, et se vendent de 300 à 400 fr. le tonn.

---

crus bourgeois supérieurs. Il a une étendue de 22 hect., admirablement complantés. Telle qu'elle est constituée aujourd'hui, cette magnifique propriété peut produire 40 tonneaux de vins fins. Comme ceux de Barsac et de Sauternes, ces vins sont recherchés en primeur par le commerce de Bordeaux, qui les expédie en partie sur l'Angleterre, l'Allemagne et la Russie, où ils sont fort appréciés.

Les vins de ce cru, liquoreux et parfumés, ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition universelle d'Anvers, en 1885.

M. J. Lataste est aussi propriétaire du Chât.-Lapassonne, à Cadillac-sur-Garonne.

Vins rouges ordinaires, produits par mauzat, tripet (courbinot), carbouet (cabernet), plant Médoc (merlot); prix, 500 à 750 fr., bons à mettre en bouteille dès la 2e année; ils se conservent longtemps.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b
Le Hillot (Jasseau jeune) .	4	15
Le Callac (Gassies). . . .	2	16
Au Basque (B. Ducau). .	5	15
A Cantau (Paul Ballion) .	10	15
A Ardennes (E. Dutauzin)	10	10
Au bourg (Dubrey-Dubrille). . .	4	20
Id. (Dubourg-Laroudey)	3	12
Id. (Avezou)	3	12
Id. (Destrac-Cadillac)	2	8
Au bourg (Dubosc-Bousquet).	1	7
Dubrey (Eugène).	»	10
Côtes Cérons (Cazeaux-Cazalet)	10	2
A Béousse (Daney). . . .	»	15
A Brouquet (Dubourg-Larrat aîné).	3	7
Au Haurat (B. Boireau) .	2	8
Au Basque (Ducau-Drole)	2	10
Au Merle (Dubourg-Larrat jeune) .	2	8
Id. (Dubourg-Ricaud cadet)	2	6
Id. (Jean Ricaud) . .	2	4
A Lionne (Vve Dubourg-Lionne aîné). .	2	8
Id. (Dubourg-Lionne jeune)	2	8
Au bourg (Dubrey-Mirou)	2	8
Id. (Désir Vincent) .	2	8
Id. (Bernadet). . . .	2	6
Jaussens (Lalande-Lapave)	4	20
A Brouquet (Lalande Bernard).	2	6
Id. (Cazeau).	2	10
Au Basque (Jean Ricaud) .	2	6
A Condrine (Dorgueilh). .	2	8
A Condrine (Paguenaud).	2	4
A Barrouil (Clindrey frès) .	2	10
Id. (Clindrey - Cadichon).	2	10
Id. (Lalande - Lapignouye). . . .	2	6
Id. (Paguenaud). . .	2	6
Id. (Bahans frères) .	2	6
Id. (Bahans jeune) .	2	6
Id. (Lafosse)	2	6
A la Tuilière (Lacoste) . .	2	10
A la Sablère (Ducasse Bernard).	2	10
Id. (Ducasse Courdouney). . . .	2	8
Id. (J. Danglade) . .	3	8
Id. (Labbé)	2	6
A Barraille (Dubreil-Expertille). . . .	2	10
Au Tauzin (Tauzin-Pistolan).	2	12
Id. (Lalande Jouriac)	4	»
Id. (Tauzin-Charille).	2	4
Au bourg (Destrac-Laroche jeune) . .	2	10
Id. (Dubourg-St-Jean)	2	8
Id. (Dubourg-Pontet)	2	6
Id. (Dubos-Boulau) .	2	6
A Bourriet (Cantau Désir).	2	12
A Escalès (Lapujade). . .	5	15
Id. (Jeanty Cantau) .	2	13
Id. (Tauzin-Daurat) .	2	12
Id. (Dubrey frères) .	2	12
Id. (Danglade-Pécha jeune)	2	8
Id. (Danglade-Pécha aîné)	2	8
Id. (Jean Cauteau) .	2	6
Id. (V. Ménaton) . .	2	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn. r. ou bl.

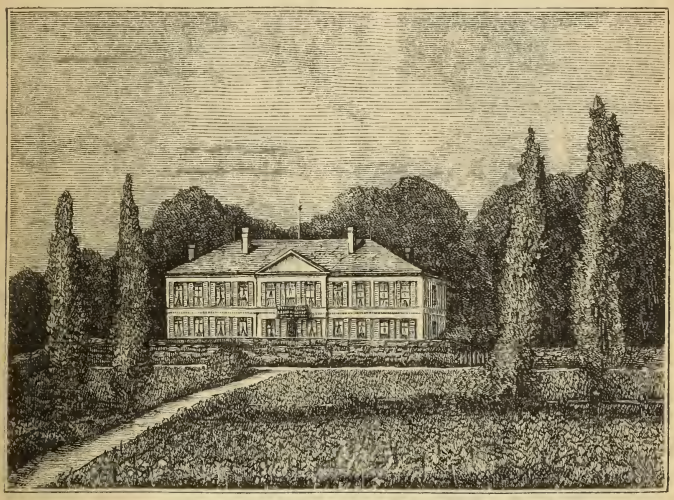
LANDIRAS. — 1,848 h. — 5,975 hect. — 12 k. au S.-S.-O. de Podensac; 10 k. à l'O.-S.-O. de Barsac; 40 k. au S. de Bx. — **B. :** au N., par Saint-Michel et Illats; à l'E., par Pujols; au S., par Budos et Balizac; à l'O., par Origne, Guillos et Cabanac. — ✉ et ☎.

Sol varié : à l'E., terrains argilo-calcaires; à l'O. du bourg,

terrains graveleux ou argilo-graveleux; à l'extrémité O., sables plus ou moins profonds. — **Sous-sol :** à l'E. et au centre, pierres; à l'O., graves, et à l'extrémité O., sable ou arène.

Vins rouges et blancs, analogues à ceux d'Illats. Les vins rouges sont gén. récoltés à l'O. du bourg sur les fonds argilo-graveleux et sont un peu supérieurs à ceux d'Illats; les vins blancs sont récoltés à l'E. du bourg, sur les fonds argilo-calcaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS	Tonneaux vin r.	vin b.
Château-Darricaud [1] (Comte R. de Chalup)	10	20
A Darricaud (Jasseau jeune)	6	20
Ch.-de-Pinguet (L. Bacque)	5	16



CHATEAU-DARRICAUD
M. le comte R. de Chalup, propriétaire.

1. Le domaine Darricaud est situé au N.-E. de Landiras, région où le terrain est argileux. Son étendue est de 100 hectares, non compris des bois taillis et des landes considérables; plus du tiers de ces 100 hect. est consacré à la vigne.

La vaste habitation qui le dom ne fut construite en grande partie par le comte Joachim de Chalup, entré dans les mousquetaires gris en 1772, conseiller du roi en 1783, puis président au Parlement de Bordeaux; incarcéré pendant la Terreur à Cadillac, et premier président à la Cour royale d'Angers, sous la Restauration.

Du Château-Darricaud, admirablement situé, on découvre un superbe panorama limité à l'E. par les coteaux de la rive droite de la Garonne; au premier plan se trouve son vignoble, qui produit actuellement une moyenne de 10 tonn. vin rouge et 20 tonn. vin blanc. Ce cru est l'objet de soins et d'agrandissements les mieux entendus depuis que M. le comte R. de Chalup en est devenu le propriétaire. Les nouvelles plantations y sont faites en cépages de choix de façon à améliorer encore les vins de ce cru, déjà l'un des plus estimés de la commune.

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.	vin b.
Au Marin (Cte du Hamel).	5	10
Junqueyres (Partarrieu).	2	8
Cru des Ardennes (E. Dutauzin)	10	10
Au bourg (R. Laffitte). .	2	12
Id. (Daugères fres) .	4	6
Id. (P. Boiste) . . .	2	10
Aux Plantes (R. Angigot).	2	8
Id. (Bedouret) . . .	2	10
Au Portail (Vve Cantau) .	2	8
Au Druc (Elie Moura). .	5	15
Aux Artigues (L. Déjean).	3	15
Id. (Binquet-Adin fils)	5	12
Id. (Déjean dit Lanami)	2	8
Id. (Jasseau).	1	8
A Carpoula (Caubit frères)	4	15
Id. (A. Dutrénit). . .	2	8
Ch.-Landiras (A. Bordes).	4	8
A Pichon (Jean Dutrénit).	6	7

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Junqueyres (Vve J.-B. Tarride).	3	8
Id. (Joubert). . . .	3	2
Arrougeys (F. Dubédat) .	4	10
Id. (Dupré-Dupille).	2	8
A l'Ousteau-Neuf (A. Sarpoulet).	»	8
Aux Arricauds (A. Martin)	2	6
A Boiste (G. Chauché). .	2	8
Id. (J. Trénit). . .	4	8
Aux Loups (Ulysse Ducau)	2	6
A Manine (B. Champagne)	4	8
Id. (A. Champagne)	6	6
Id. (A. Dorgueilh).	6	6
Id. (P. Champagne)	3	8
A Batsères (Et. Dubourg)	6	10
A Batsères (Clare Carreyre)	3	8
Id. (J.-B. Labuzan).	4	10
A Fourcq (Lacassagne). .	4	4
Au bourg (J. Dubernet). .	3	6
Id. (Michel Moura).	3	7
Id. (A. Pinoguet). .	2	8
La Couleyre (Gassies) . . .	12	7
Au Haut (A.-L. Amanieu).	2	8
Id. (Jean Amanieu).	2	6
Id. (Amanieu, mier)	2	8
A Jamnets (J.-J. Cantau).	3	7
A Menon (A. Martin). . .	4	8
Id. (A.-J. Ricaud). .	3	7
Id. (R. Ricaud). . .	3	7
Id. (A. Auguin) . .	2	»
A Canet (Fr. Ricaud) . .	4	6

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn. r. ou bl.

PUJOLS. — 836 h. — 753 hect. — 38 k. au S.-S.-E. de Bx; 5 k. au S.-S.-O. de la st. de Barsac; 4 k. au N.-O. de Sauternes. — **B.** : au N., par Illats et Barsac; à l'E., par Preignac et Bommes; au S., par Bommes et Budos; à l'O., par Budos, Landiras et Illats. — ✉ et ✝ : Preignac.

Sol sablonneux au S. et à l'O.; argilo-calcaire vers le bourg, au N. et à l'E. de la commune. **Sous-sol** pierreux; carrières de pierre dure et tendre, exploitées au N. et à l'E.; sablonneux et froid dans le reste de la commune.

Vins blancs, gén. très agréables, produits par 2/3 sémillon, 1/3 sauvignon et raisinotte; ceux des parties N. et E. de la commune sont fins, parfumés, liquoreux, se rapprochent beaucoup, dans les 1ers crus de la commune, de ceux de Barsac et se vendent de 800 à 1,200 fr.; les crus secondaires obtiennent de 500 à 1,000 fr. Les meilleurs quartiers pour les vins blancs sont : Marcuil, Jean-Dubos, Leblanc, le Pingua.

Les **vins rouges** ont une belle couleur, assez de corps et point

de terroir; la plupart sont un peu durs par suite du peu de soin apporté à la vinification. Il est probable que l'introduction des cépages fins, tels que cabernet-sauvignon, merlot et malbec, dont M. Pouchan donne l'exemple, au Château-Lassalle, produira de bons résultats, car on a pu déjà constater que les vins de ce cru sont supérieurs à ceux de la contrée.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Clos Saint-Robert (Société du Crédit Foncier) . . .	»	75
A Mareuil (Lacoste-Mic) .	»	10
A Collas (Menjon-Guiasse)	»	12
Ch.-Lassalle (Pouchan). .	25	10
Ch.-de-Lione (Nartigue et Bigourdan).	30	
A Blanc (Léon Cadillon fils)	»	12
A Mareuil (Gérard). . . .	4	4
A Lamagnon (Jeannon-Guiasse)	»	10
A Jean Dubos (Arnaud Lacoste). . .	»	5
Id. (Couture) . . .	»	5
Id. (Arn. Dupart) .	»	6
A Videau (J. Escudey). .	»	5
Id. (Taudin). . . .	»	5
Id. (Béguerie). . .	»	5
Au Tauzin (O. Miran). . .	10	5
A Manaud (Arn. Lacoste).	10	»
Id. (Lacoste cadet frères). . . .	4	4

Environ vingt-cinq petits propriétaires font de 1 à 4 tonn. r. ou bl.

BUDOS. — 960 h. — 2,117 hect. — 12 k. au S. de Podensac; 10 k. au S.-O. de Barsac; 3 k. à l'O. de Sauternes. — **B. :** au N., par Pujols; à l'E., par Bommes et Sauternes; au S., par Léogeats et Balizac; à l'O. et au N.-O., par Landiras. — ✉ et ☂ : Sauternes.

Sol varié : au S. et au S.-E., terres sablo-graveleuses; à l'E., sur les bords du Ciron et à l'extrémité N. de la commune, sables; à l'O., vers le bourg et au centre, sol sablo-argileux. — **Sous-sol :** au S., à l'E. et au N., sable; vers le bourg et Fombanne, pierre, à une petite profondeur, gén. exploitée en moellon.

Vins blancs, assez corsés, liquoreux, aromatisés, constituant de petits vins fins très agréables; prix de primeur, 600 à 800 fr. le tonn., selon les années et selon les crus.

Vins rouges, corsés, colorés, bons ordinaires, au-dessus de leur réputation; prix de primeur, 500 à 750 fr.

Les vignes rouges sont gén. cultivées dans les parties graveleuses, et les vignes blanches dans les parties argileuses.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Pinguet, clos d'Armajan (L. Bacque). . . .	3	16
Au bourg (G. Batailley). .	4	10
A Lapeyrousse (Brun fils)	4	10
A Lioï (B. Moynet). . . .	5	6
A Blanque (P. Darthial).	6	6
A Louchet (G. Brun). . .	4	2
A Médouc (Paul Ballion).	8	8

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

LÉOGEATS. — 795 h. — 1,960 hect. — 10 k. au S.-O. de Langon ; 6 k. au N. de Villandraut ; 16 k. à l'O. de Bazas ; 52 k. au S.-E. de Bx. — **B. :** au N., par Sauternes ; à l'E., par Fargues et Roaillan ; au S., par Noaillan ; à l'O., par Balizac et Budos. — ✉ et ☂ : Sauternes.

Sol généralement sablonneux ; quelques parties autour du bourg et un vaste coteau exposé au S., complanté en vignes, sont argilo-calcaires. — **Sous-sol** gén. sablonneux, pierreux autour du bourg et argileux vers le coteau de Tucau.

Vins rouges, récoltés avec boucherès, parde, coyne, cabernet, pignon, malbec (mauzat), etc., constituant de bons ordinaires ; prix de primeur, 500 à 700 fr. — **Vins blancs,** récoltés avec les cépages fins, 4/5 sémillon, 1/5 sauvignon et verdet, se rapprochant beaucoup par leur sève, leur bouquet et leur moelleux, des vins de Sauternes ; prix de primeur, 600 à 800 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Au bourg (Jean Marquette)[1] . .	5	*A la Bernède* (Dubourdieu-Labonté). .	10
Id. (Jean Dupeyron)[2]. .	5	Id. (Dubourdieu Péhac).	6
Id. (Louis Larrue) . . .	6	Id. (Laporte-Portillon) .	7
Id. (Jean Lalande) . . .	5	*A Marot* (Comet et Ricot) . .	8
A la Figure (R. Saubona) . .	20	*Aux Levrauts* (Latestère Pernon)	4
A Robinet (Paul Lataste)[2] . .	15		
A Lartigue (André Boniol) . .	5		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

ROAILLAN. — 537 h. — 1,147 hect. — 7 k. au S. de Langon ; 9 k. au N.-O. de Bazas. — **B. :** au N., par Fargues et Langon ; à l'E., par Mazères ; au S., par le Nizan ; au S.-O., par Noaillan ; à l'O., par Léogeats. — **St. du ch. de fer** de Langon à Bazas. ✉ et ☂ : Langon.

Sol généralement sablonneux, mais productif, présentant vers le N., du côté du domaine de Boyrein et de celui de Perron des terres argilo-graveleuses. — **Sous-sol** argileux, offrant sur les coteaux S. un banc calcaire, recouvert en quelques endroits d'une couche argileuse ou marneuse, particulièrement du côté de Perron. Cette commune renferme d'excellentes prairies qui permettent de trouver un bon revenu dans l'élevage de la race bovine bazadaise.

Vins rouges, produits par 1/3 boucherès, 1/3 picard et tripet, 1/3 malbec et autres cépages : prix de primeur, 500 à 700 fr.

Vins blancs, produits par 3/4 sémillon, 1/4 sauvignon et blanquette, récoltés exclusivement dans la partie N., et principalement à Boyrein et à Perron, où, soignés comme dans le pays de Sau-

1. Dont moitié blanc. — 2. Dont 1/5 vin blanc.

ternes, ils ont une liqueur, un moelleux et un arome qui rappellent les grands vins des coteaux de Ciron.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Boyrein (Desbats) . .	6	15
Ch.-Perron (L Lamothe).	35	5
A Boyrein (L. Goua). . .	5	8
Boy, Daudet, Deluc (Laporte Martial)	12	»
Au Laurey (J. Laporte). .	12	»
A Pontaulic (J.-B. Fabre).	15	»
A Camaynon (Vve Saint-Blancart)	1	4
Au bourg (Gér. Ferbos). .	5	»
Id. (Ballion).	10	»
A la Ouarde (Darcos) . .	8	»
Au bourg (Ulysse Laporte)	6	»
Au Gd Miqueu (Sauboua).	8	»

Une trentaine de petits propriétaires récoltent de 1 à 5 ton. de vin rouge.

TOULENNE. — 811 h. — 658 hect. — 1 k. à l'O. de Langon. — **B. :** au N., par la Garonne; à l'E., par Langon; au S., par Langon et Fargues; à l'O., par Preignac. — **Ch. de fer,** st. de Langon. — **Bat. à vap.** ⊠ et ⚓ : Langon.

Sol : au N., excellents palus; au centre, terres argilo-graveleuses; au S., terres sablonneuses. — **Sous-sol** gén. argilo-graveleux.

Vins blancs, produits par 2/3 sémillon, 1/3 sauvignon, muscadelle, guêpier, corsés et liquoreux, ont de la finesse et une sève qui les rapprochent de ceux des grandes communes; prix de primeur, 800 à 1,200 fr. pour les premiers crus. Les deuxièmes crus se vendent, en primeur, 600 à 800 fr.

Les **vins rouges,** surtout ceux des sables, sont de très bons vins d'ordinaire, colorés et corsés, droits de goût; ils vieillissent vite et se conservent longtemps en bouteille; ils sont produits par 2/3 malbec (mauzat) et 1/3 cépages divers.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

	Tonneaux vin r.	vin b.
La Gravère (La Barchède)[1]	10	12
A Bellevue (Ladonne père)[2]	12	20
A Tustoc (Rd Bernadet) .	15	15
A la Gravère et aux Trois-Piliers (Rd Bernatet) . .	»	10
Courbon (de Cazeneuve) .	»	10
Ch.-de-Rougemont-Barberousse (M. Garreau) . .	8	12
A la Tourte (Vve Dubourdieu)	6	12
A Respide (Barrère). . .	15	12
La Fontaine de la Gravère (Paupardin fils). .	4	»

EN PALUS

A l'Ile de Gruère (Vve Dinat)	20	»
A la Gravère (Rivière) . .	10	»
A Jean Cabos (R. Bernatet)[3].	15	»
En Palus (G. de Pontac) .	18	»
Id. (de la Myre-Mory).	30	»

1. Vins rouges récoltés en côtes et en palus.
2. Vins rouges récoltés en palus.
3. Vins rouges récoltés en graves et en palus.

EN PALUS *(suite)*

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
En palus (Farinel et Gredy)	7	»	*A Plaisance* (H. Bertin) . .	8	»
Id. (A. Dumeau) . .	14	»	*A St-Julien* (Beguey) . . .	8	»

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn. rouge ou blanc.

LANGON. — 4,574 h. — 1,370 hect. — 47 k. au S.-E. de Bordeaux; 15 k. au N.-N.-O. de Bazas. — **B.:** au N., par la Garonne; au N.-E. et à l'E., par Saint-Pierre-de-Mons; au S.-E., par Coimères; au S., par Mazères et Roaillan; au S.-O., par Fargues; à l'O., par Toulenne. — **Ch. de fer:** de Bordeaux à Cette, de Langon à Bazas et du Nizan à Saint-Symphorien. — **Bat. à vap.** ✉ et ☞.

Sol accidenté, sablo-graveleux au S., présentant, du côté des Guillemins, des terres argilo-graveleuses, et au N.-N.-E., des terres fortes. — **S.-sol** gén. argileux, surtout au N.-E. et au S. On trouve, dans les alentours de la ville et à 3 m. de profondeur environ, une couche calcaire peu épaisse et peu exploitée, si ce n'est en moellons.

Vins blancs: améliorés depuis quelques années; ils sont fins, alcoolisés et ont un bouquet qui les rapproche de ceux de Sauternes; les cépages qui les produisent sont les mêmes qu'à Sauternes. Les premiers crus vendent, en primeur, de 650 à 1,000 fr. et ont obtenu, au bout de deux ans, pour des années bien réussies, jusqu'à 1,300 fr.

Vins rouges: ordinaires dans les crus paysans des terres fortes; bien colorés, plus ou moins corsés et fort agréables du côté S., près de Mauléon, et au N.-E., près de Respide. Au bout de quelques années, ils acquièrent un bouquet et une finesse qui peuvent les faire boire comme vins fins; prix de primeur, 500 à 850 fr., qui s'est élevé, au bout de deux ou trois ans, pour des années réussies, jusqu'à 1,000 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
A Mauléon (Fauraytier). .	15	»	*Au Bariates* (Lassime) . .	8	»
Guillemins (Fourcassies) .	15	15	*Au Tach* (Bibens)	6	6
Ch.-de-Respide (Pascal), ancien préfet)	40	15	*A Petitot* (Sanboua). . . .	8	2
A Ludeman (E. Collas). .	25	»	*En ville* (Dr Théry). . . .	6	»
L'Ordonnat (Ducassé) . .	10	20	*Au Teyney* (Latestère). .	10	»
A Fernon (Vve Merle). . .	5	20	*A l'Etoile* (J.-B. Fabre). .	10	»
A Goua (Léon Goua) . . .	»	10	*A Lamothe* (N. Caubet). .	4	5
Barrail (M. Cazenave jne).	3	12	*Au Mayne* (Dupart). . . .	5	12
A Lacroix (Vigouroux). .	2	10	*A Dune* (Léglise).	4	15
Id. (Lavean). . . .	10	»	*Grussons* (Ed. Fauconnier)	15	15
Au Brûle (Aug. Goua). .	5	5	*A Péran* (Ducros)	4	8
A Gaillat (Vve Durieux) .	5	5	*A Jeanne-de-devant* (de Tartas).	10	»
Id. (Chauvet) . . .	3	5	*A Merglaire* (J. Saignes) .	10	»

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonn.

Avant de terminer la revue des vins récoltés sur la rive gauche de la Garonne par l'étude des vins de Sauternes, il nous reste à dire quelques mots des vins ordinaires de l'arrondissement de Bazas récoltés dans les cantons d'Auros, Langon, Bazas et Grignols, étudiés en détail dans la 2e partie de notre *Statistique générale de la Gironde,* pages 10 et suivantes.

Ces vins, récoltés dans des jualles, par des métayers généralement peu viticulteurs, sont, la plupart du temps, très médiocres, et ne suffisent pas dans beaucoup de communes à la consommation locale.

Les vignes rouges sont complantées dans les proportions suivantes : 1/3 boucherès (bouchedès); 1/3 cogne, picard, pignon (tripet) et mancin; 1/3 malbec (mauzat), cabernets (plants médoc), durac et autres cépages. Elles produisent un vin d'ordinaire généralement assez bon chez les propriétaires soigneux. Certaines communes, telles que Langon, Fargues, Léogeats, Mazères, Roaillan, Saint-Pardon, Saint-Pey, Toulenne, Coimères, Gans, Gajac, Birac et Sauviac, offrent même d'excellents vins d'ordinaire, corsés, colorés, coulants et agréables.

Nous croyons qu'au point de vue des vins rouges d'ordinaire, la viticulture pourrait avoir, dans cet arrondissement, une importance plus grande, importance qu'elle a eue dans les siècles passés, et qui augmenterait la fortune des agriculteurs.

Il faudrait viser à la quantité sans oublier la qualité; pour cela, améliorer dans les nouvelles plantations le choix des cépages, faire la cueillette avec soin, alors que les raisins sont mûrs à point; enfin loger le vin dans des fûts neufs ou de bons vidanges frais, le soutirer et l'ouiller souvent, une fois en chai. Ce sont là, malheureusement, des soins qui n'entrent pas assez dans les habitudes des métayers bazadais et pour lesquels les propriétaires soucieux de leurs intérêts devraient exercer la plus grande surveillance. Ces vins étant très chargés en couleur et en tannin, on trouve une différence de 100 p. 100 entre ceux qui sont bien soignés et ceux qui ne le sont pas.

Les vignes blanches, à l'exception du canton de Langon, moins nombreuses que les vignes rouges, sont complantées dans les proportions de 5/6 enrageat, 1/6 jurançon, et produisent des vins assez alcoolisés, souvent vendus comme vins

blancs doux. Quelques essais ont été faits avec les cépages fins de Sauternes; nous n'avons encore rien à en dire.

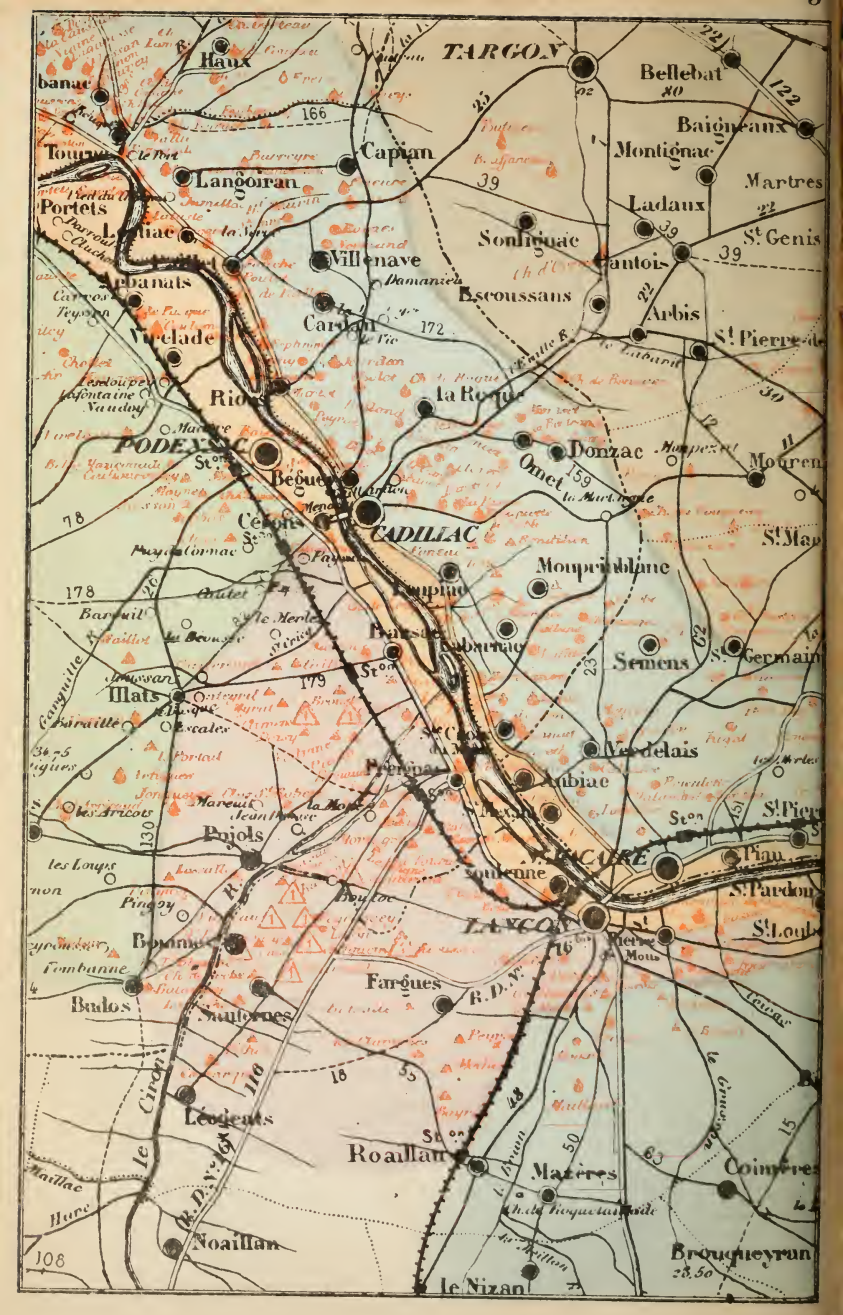
		Tonneaux vin r.	vin b.
A Castillon-de-Castets, cru de Mauros (G. Duffour de Raymond).		10	15
Id.	*Château-du-Carpia* (H. de Baritault).	5	15
A Artigue, cru de La Fille (Serriech d'Andoch), vignoble en création		»	»
A Aillas, Château-des-Péricots (E. de Gasc).		25	»
Id.	*A la Choque* (J. Delhomme).	»	20
Id.	*A l'Houmiet* (P. Danglade).	»	25
Id.	*A Destis* (Clément d'Uzard)	75	25
A Pondaurat, Château-La-Tour[1] (Mis de Carbonnier-de-Marzac)		20	»
Id.	*Au Couvent* (J.-P. Conqueret)		50
A Puybarban, Domaine de Bonnegarde (G. Duffour)		20	»
Id.	*Château-de-Puybarban* (Clément d'Uzard) . . .	7	»
A Savignac, Château-de-Savignac (De Matha).		20	»
Id.	*A la Peyreire* (H. Barennes).	30	»
A Coimères, Château-de-La-Roque (Hérit. Mlle de La Roque).		25	»
Id.	(Dulac)	15	»
Id.	(Latrille).	15	»
Id.	(Léglise).	12	»
Id.	*Clos-Herrèves* (P. Brannens)	»	40
Id.	*Grande-Herrère* (Poutays)	»	25
A Sauviac, Château-de-Sauviac (De Marbotin).		20	»
A Saint-Loubert (Courneau)		15	»
Id.	(Mme la baronne David)	15	»
Id.	(Ch. Brannens).	15	»
Id.	(Deyres).	16	»
A Grignols, au Sabla (De Bentzmann)		»	100

Vignobles des sables du canton de **LA TESTE.** — La vigne est cultivée depuis de longues années dans ce canton, mais cette culture n'a jamais eu l'importance qu'elle tend à prendre aujourd'hui. Nous citerons les vignobles ci-après :

	Tonneaux vin bl.
Cru de Terre-Neuve, Bergantade et la Madeleine (MM. Feray, Decauville et Schlumberger). Création nouvelle de 700 hect.	700
Cru de Villemarie (Dunay et Desforges). Création nouvelle de 30 hect.	30
Au Teich, cru de Nezer (Mme Ve Grangeneuve).	20
Presqu'île du Cap Ferret, cru de la Villa-Mauresque et des Jacquets[2] (Léon Lesca).	18
A Gujan-Mestras, cru de la Hume (E. Morange).	8

1. Le Château La-Tour commande un des fiefs les plus anciens de la famille de Pichard, famille puissante dans la Guienne tant par sa fortune territoriale que par sa situation au Parlement. Le Château-Lafite, 1er cru du Médoc, appartenait à une branche de la famille de Pichard, le Château-La-Tour à une autre; aujourd'hui ce dernier est échu à Mme la marquise de Carbonnier de Marzac, dernière représentante de la famille de Pichard. Ce domaine comprend 8 métairies ou fermes composées de bois, prairies, terres labourables et vignes.

2. Ce cru comprend 4 hect. 1/2 sur les dunes voisines de la villa Algérienne et 5 hect. dans les lèdes des Jacquets, où M. Léon Lesca a obtenu des résultats qui l'engagent à complanter encore en vignes une vingtaine d'hect. Ces vignobles, complantés en cépages fins provenant du Château-Margaux (Médoc) et du Ch.-de-France à Léognan, ont déjà produit des vins fins, bouquetés, très agréables.


TARGON
Bellebat
Baigneaux
Montignac
Martres
Ladaux
St Genis
Sonfiguac
Cantois
Escoussans
Arbis
St Pierre
Villenave
Capian
Langoiran
Portets
Toutens
Cardan
Rions
la Réole
Donzac
Omet
Moureno
PODENSAC
Bégué
Cérons
CADILLAC
St Mar
Mouprillaine
Loupiac
Barsac
Sabarnac
Semens
St Germain
Illats
Verdelais
Ste Croix du Mont
Preignac
Aubiac
Mareuil
Pujols
les Louys
Pinguy
Boyac
Bommes
Fombanne
Fargues
R.D.N.
Sauternes
Budos
le Cirron
Léogeans
Roaillan
Mazères
Coimères
Noaillan
Broquieyran
le Nizan
108
110
16
55
48
50
63
15
28,50
166
39
172
159
178
179
130
78
122
30
12
11
22
23
62
25
102
80
39
39
22
39
22
30
12
11
62
23
25
102
80
122
22
39
39
22
30
12
11
62
23
25
102
80
122
22
39
39
22
30
12
11
62
23
25
102
80
122
22
39

LES GRANDS VINS BLANCS

Au moment de mettre le pied sur le petit coin de terre privilégié d'où sort le nectar précieux connu d'un bout du monde à l'autre sous le nom de *Vins de Sauternes,* nous jugeons à propos de donner quelques indications générales sur les communes les plus célèbres qui entourent celle de Sauternes, qui produit l'incomparable vin d'*Yquem,* le premier de tous les vins de la contrée, et même du monde, qui vend toujours un quart ou un tiers au-dessus du prix des premiers crus ses voisins.

Le pays de Sauternes commence sur les coteaux de la rive droite du Ciron et comprend les communes de Sauternes, Bommes, Barsac, et une partie des communes de Preignac, de Saint-Pierre-de-Mons, de Fargues. Il offre un terrain très accidenté, où les collines semblent s'être complaisamment exposées aux rayons du soleil, et où les étroits vallons nourrissent de fraîches et riantes prairies.

La nature du sol est argilo-calcaire, surtout sur les hauteurs; la terre est généralement d'une couleur ocracée et mêlée de cailloux.

C'est l'argile mêlée à la grave et une vinification spéciale qui donnent à ses produits le goût sucré qui, depuis quelques années, est devenu la condition nécessaire de la réussite des grands vins blancs. C'est le choix bien compris des cépages convenables à ce terrain, qui a donné de tout temps cette sève unique, ce parfum particulier, cette couleur, cette limpidité merveilleuse, cette onctuosité, ce velouté qui font du vin de Sauternes plus que du vin : une liqueur, une essence, un nectar que rien ne peut rivaliser.

Nous croyons être agréables à nos lecteurs en mettant sous leurs yeux un épisode rapporté par les membres de la commis-

sion spéciale d'organisation de l'Exposition vinicole des vins de Bordeaux, à l'Exposition universelle de 1867 :

« Les jurés dégustateurs des vins du Rhin, influencés peut-être à leur insu par le milieu dans lequel ils opéraient, prétendaient pour ces vins à une supériorité sans rivale et offrirent à plusieurs reprises, à l'appui de leur opinion, une dégustation comparative avec nos vins de Sauternes. Il ne pouvait venir à l'esprit de notre délégué de reculer devant un pareil défi, et lorsqu'il se fut assuré que tout se passerait dans les conditions d'impartialité qui étaient pour lui la meilleure des chances de succès, il consentit à entrer en lice.

» Notre salon de dégustation devait être le théâtre choisi pour cette épreuve solennelle, et vous croirez sans peine, Messieurs, que ceux de vos compatriotes à qui il fut donné d'y assister étaient, malgré leur confiance complète en leur noble champion, en proie à la plus vive et à la plus naturelle émotion. Le président de la classe 73, qui était Prussien, désigna lui-même les deux bouteilles de vin du Rhin qui furent apportées. Nous leur opposions deux bouteilles de Château-Vigneau-Pontac 1861. Vingt des dégustateurs les plus expérimentés de tous les groupes, parmi lesquels figuraient des délégués de la Prusse, étaient les juges du camp. Deux verres contenant les deux vins concurrents leur furent présentés sans désignation distinctive, et les voix furent recueillies. Elles se sont trouvées unanimes, et le vainqueur fut reconnu sans contestation.

» Est-il besoin de vous dire que c'était le Sauternes?

» Il n'est pas inutile de remarquer qu'il fut avoué ensuite que le vin du Rhin provenait d'une barrique unique, résultat de raisins choisis grain à grain sur toute une récolte. Ce succès éclatant fit beaucoup de bruit et se répandit rapidement dans le petit monde du Champ-de-Mars. Il ne surprendra certainement personne à Bordeaux ni au dehors; cependant, quelque rassasiés de gloire qu'on puisse nous supposer à l'endroit de nos incomparables vignobles, chacun comprendra, nous l'espérons, que nous ne puissions nous défendre d'un très légitime orgueil devant cette constatation nouvelle d'une supériorité déjà reconnue. Nous n'avons pas su, quant à nous, résister au plaisir de vous en faire part. »

Les cépages les plus généralement cultivés dans le pays de Sauternes sont le Sémillon et le Sauvignon. Nous ne reviendrons pas sur la définition des principaux cépages de vignes blanches, ni sur le mode de culture et de vinification dans ce pays; nous avons traité ces questions au début de notre travail, pages 23, 58 et 72.

D'importantes modifications ont été apportées, depuis trente ans environ, dans la vinification des produits de ces coteaux favorisés; autrefois, le commerce et les buveurs se contentaient de la finesse et du parfum suave de ces vins, et l'on vendangeait les raisins aussitôt mûrs; aujourd'hui, le goût a changé, et il faut donner à ces vins la douceur, le moelleux, l'onctuosité qu'on ne leur demandait pas jadis, et qui en font à la fois du vin et de la liqueur, ou plutôt un ensemble qu'on ne peut comparer à rien, si ce n'est à d'autres vins de Sauternes.

Ce moelleux, cette onctuosité, on les obtient en laissant le raisin se dessécher une fois mûr et se rôtir aux doux rayons du soleil d'octobre. On le cueille ensuite grain à grain, en ne prenant que les baies rôties à point et en repassant plusieurs fois au même pied pour leur laisser le temps de rôtir toutes à peu près également.

Ce nouveau mode de vinification a produit des vins beaucoup plus liquoreux que ceux d'autrefois, mais il a amené aussi deux autres conséquences :

1° Il a fallu se résigner à perdre le tiers, et quelquefois la moitié de la récolte (ce dont on a été dédommagé par l'augmentation des prix), de façon que les crus qui récoltaient jadis 100 tonneaux, en récoltent aujourd'hui à peine 60 à 70.

2° Les soins apportés à la vinification participant autant à la qualité des vins que la nature du terrain et le choix des cépages, une foule de petits propriétaires bien situés ont imité les grands crus dans leur vinification, et se sont élevés quelquefois à leur hauteur. La classification des vins blancs, faite il y a trente ans, a donc besoin d'être modifiée. Néanmoins, comme ce travail n'a pas été refait officiellement, nous donnons encore l'ancienne classification, nous réservant, dans les notices particulières à chaque commune, de placer, autant qu'il nous sera possible, les crus selon leur ordre de mérite.

Classification de 1855.

GRAND 1er CRU		2mes CRUS	
Château-Yquem . . .	Sauternes.	Château-Mirat	Barsac.
1ers CRUS		Château-Doisy	Id.
Ch.-La-Tour-Blanche .	Bommes.	Château-Peyxotto. . .	Bommes.
Château-Peyraguey . .	Id.	Château-d'Arche . . .	Sauternes.
Château-Vigneau . . .	Id.	Château-Filhot. . . .	Id.
Château-Suduirant . .	Preignac.	Ch.-Broustet-Nérac . .	Barsac.
Château-Coutet. . . .	Barsac.	Château-Caillou. . . .	Id.
Château-Climens . . .	Id.	Château-Suau	Id.
Ch.-Bayle (Guiraud). .	Sauternes.	Château-Malle	Preignac.
Château-Rieussec. . .	Fargues.	Château-Romer . . .	Id.
Château-Rabaut . . .	Bommes.	Château-Lamothe. . .	Sauternes.

Les prix des grands vins blancs de Sauternes varient énormément selon les années, dont la qualité varie aussi beaucoup. Depuis vingt ans, les premiers crus se sont vendus, selon les années, de 800 fr. à 6,000 fr. le tonneau. — Le Château-Yquem obtient ordinairement 1/4 ou 1/3 en sus des autres premiers crus. Les deuxièmes crus obtiennent les 3/4 ou les 4/5 du prix accordé aux premiers crus; ajoutons qu'il n'y a pas de règle absolue dans ces proportions, car pour une même année il arrive souvent qu'un premier cru aura été vendangé un peu trop tôt, un peu trop tard ou un peu trop vite, et aura, dans son ensemble, moins bien réussi que tel second cru qui aura été vendangé dans de meilleures conditions. Le second cru se vendra alors aussi cher et peut-être plus cher que le premier cru. L'acheteur devra donc ne pas s'en rapporter, pour les vins blancs, uniquement à n'importe quelle classification, mais plutôt à sa dégustation et aux avis de son courtier, qui, connaissant le vin depuis son origine, pourra lui prédire son avenir et bien juger de sa valeur.

Pour donner une idée de la valeur de ces crus, nous allons indiquer les prix obtenus par les propriétaires de Château-Yquem et Château-Vigneau depuis 1858 :

1858, Château-Yquem, les deux tiers de la récolte en primeur, 3,500 fr. le tonneau; le reste a obtenu, en vieux, jusqu'à 10,000 fr. le tonneau. — Château-Vigneau, 3,000 fr.

1859, Château-Yquem, les deux tiers de la récolte, 6,000 fr. — Château-Vigneau, récolte entière, 4,000 fr.

1860, très mauvaise année, vendue à bas prix, de 500 fr. à 1,000 fr.

1861, Château-Yquem, les deux tiers de la récolte, 6,000 fr. — Château-Vigneau, 5,000 fr.
1862, Château-Yquem, 2,500 francs. — Château-Vigneau, 1,700 francs.
1863, Château-Yquem, 1,700 francs. — Château-Vigneau, 1,100 francs.
1864, Château-Yquem, 4,500 francs. — Château-Vigneau, 3,000 francs.
1865, Château-Yquem, 4,000 francs. — Château-Vigneau, 2,900 francs.
1866, Château-Yquem, 1,000 francs. — Château-Vigneau, 850 francs.
1867, Château-Yquem, 3,000 francs. — Château-Vigneau, 2,500 francs.
1868, Château-Yquem, 2,000 à 3,000 fr. — Château-Vigneau et autres 1ers crus, récolte nulle par suite de la grêle.
1869, Château-Yquem, vente collective avec les vins de Coutet et de Filhot. — Château-Vigneau, 3,000 fr.
1870, Château-Yquem, vente collective avec 1871 à 3,500 fr. — Château-Vigneau, 2,500 fr.
1871, Château-Yquem, vente collective avec 1870 à 3,500 fr. — Château-Vigneau, 3,000 fr.
1872, Château-Yquem, 1,200 francs. — Château-Vigneau, 900 francs.
1873, Château-Yquem, 2,600 francs. — Château-Vigneau, 1,200 francs.
1874, Château-Yquem, 3,750 francs. — Château-Vigneau, 2,800 francs.
1875, Château-Yquem, 1,800 francs. — Château-Vigneau, 1,400 francs.
1876, Château-Yquem, 2,500 francs. — Château-Vigneau, 1,800 francs.
1877, Château-Yquem, 2,250 francs. — Château-Vigneau, 1,200 francs.
1878, Château-Yquem, 3,500 francs. — Château-Vigneau, 2,000 francs.
1879, Château-Yquem, 2,500 francs. — Château-Vigneau, 1,500 francs.
1880, Château-Yquem, 5,000 francs. — Château-Vigneau, 3,400 francs.
1881, Château-Yquem, 4,500 francs. — Château-Vigneau, 3,500 francs.
1882, Château-Yquem, 1,900 francs. — Château-Vigneau, 1,400 francs.
1883, Château-Yquem, 3,200 francs. — Château-Vigneau, » francs.
1884, Château-Yquem, 6,000 francs. — Château-Vigneau, 5,000 francs.

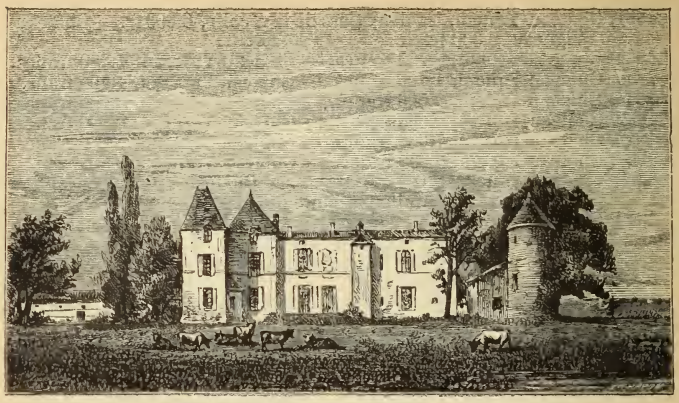
Les autres premiers crus ont généralement vendu un peu moins que Château-Vigneau, suivant la réussite et l'époque à laquelle la vente a eu lieu.

Les 2es crus ont été payés 1/4 ou 1/5 en moins que les prix indiqués pour le Château-Vigneau.

SAUTERNES. — 984 h. — 1,161 hect. — 8 k. au S.-O. de Langon; 7 k. au S.-O. de la st. de Preignac. — **B.:** au N., par Bommes; au N.-E., par Preignac; à l'E., par Fargues; au S., par Léogeats; à l'O., par Budos. — ✉ et ☎.

Sol: accidenté, situé sur les coteaux de la rive droite et dans la vallée du Ciron; humide et sablonneux dans le vallon, offrant, sur les coteaux, un terrain argilo-graveleux rougeâtre plus ou moins fort. — **Sous-sol** d'argile ou d'alios graveleux.

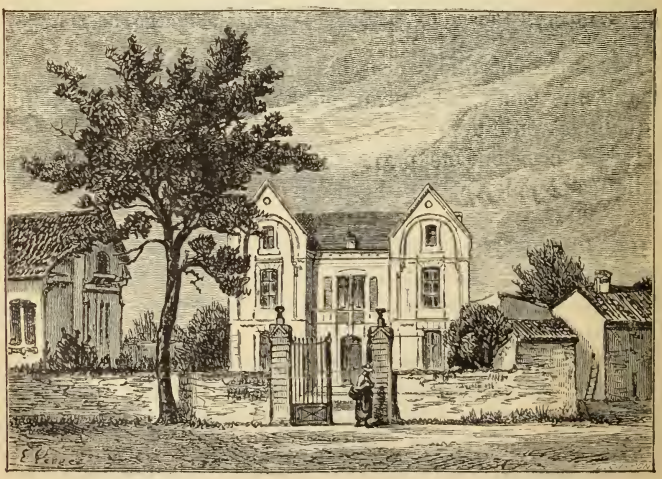
Vins blancs, dorés, fins, délicats, moelleux, liquoreux, savoureux et très parfumés, réchauffant l'estomac sans porter à la tête et faisant éprouver un sentiment de bien-être des plus agréables. C'est l'idéal du vin blanc, ou, comme l'a dit un poète, « l'extravagance du parfait ».



CHATEAU-YQUEM

(1er GRAND CRU)

Héritiers du marquis B. de Lur-Saluces, propriétaires.



CHATEAU-RAYMOND-LAFON

(2me CRU)

M. Raymond Lafon, propriétaire.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1er GRAND CRU

	Tonneaux vin bl.
Château-Yquem[1] (Héritiers du marquis B. de Lur-Saluces).	120

1er CRU

Château-Guiraud (P. Bernard).	55

2mes CRUS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
Ch-Raym-Lafon[2] (R. Lafon) .	10	*Au Pouit* (François Lafon). .	5
Chât.-Lafon (Désir Lafon). . .	15	*Château-Filhot* (marquis de Lur-Saluces).	80
Cru d'Arche (C. Lafaurie). . .	20	*Cru Lamothe* (J. Dubédat Biou).	6
Château-d'Arche (Méricq) . .	8	Id. (Numa Espagnet). .	6
Château-d'Arche Vimeney (P. Lacoste)	8		

CRUS BOURGEOIS ET BONS ARTISANS

A Comarque (Vandier)	4	*A Barjuneau* (Mensencau). . .	8
A Cape-Comarque (P. Lataste)	4	*Au bourg* (Cadichot Lafon) . .	5
Au bourg (Désir Dubedat). . .	12	Id. (A. Lafon dit Lanère)	5
Id. (Paul Dubédat) . . .	6	*A Carrasse* (Louis Latrille). .	6

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 5 tonneaux.

BOMMES. — 672 h. — 580 hect. — 9 k. à l'O.-S.-O. de Langon; 6 k. au S.-O. de Preignac. — **B.:** au N., par Pujols et Preignac; à l'E. et au S., par Sauternes; à l'O., par Budos et Pujols. — ✉ et ↱ : Sauternes.

Sol moitié sur les coteaux de la rive droite du Ciron, moitié en plaine; sur les hauteurs, il présente un gravier tantôt presque pur, tantôt mêlé de terres fortes et d'argile. Dans la plaine, on

1. Le Château-Yquem appartenait autrefois à la maison de Sauvage d'Yquem, qui l'a transmis en 1785, par mariage, aux seigneurs de Lur-Saluces. Il est encore aujourd'hui dans cette noble famille, et appartient aux enfants de M. le marquis B. de Lur-Saluces, mort en 1867.

Le domaine d'Yquem comprend 148 hect.; 90 hect. sont consacrés aux vignes blanches et produisent le premier des grands vins de Sauternes, le premier des vins blancs du monde. Nous avons déjà dit toutes ses qualités. Sa réputation, depuis longtemps universelle, a pris, depuis une trentaine d'années, des proportions telles qu'aujourd'hui le commerce se dispute ses vins à des prix fabuleux. Nous avons vu les années 1859 et 1861 se vendre 6.000 fr. le tonn. en primeur, et atteindre au bout de quelques années jusqu'à 10.000 fr.; on se rappelle le tonneau d'Yquem 1847, vendu 20.000 fr. en 1859 au grand-duc Constantin, frère de l'empereur de Russie, lors de son passage à Bordeaux.

2. Le vignoble du Château-Raymond-Lafon comprend 8 hect., situés dans les meilleures conditions pour produire les grands vins de Sauternes; partie de ses vignes sont entremêlées avec celles du Château-Yquem, partie proviennent des terrains de premier choix de l'ancien cru Château-d'Arche; aussi ses vins, récoltés avec le plus grand soin, sont-ils très recherchés à cause de leur finesse, de leur moelleux et de leur agrément. Ils ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de 1878, une médaille d'or à l'Exposition de 1879 avec certificat d'origine, et une médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1882, en même temps que les 1ers crus classés.

trouve le sable; sur les bords du Ciron, l'argile. — **Sous-sol** argileux ou pierreux présentant, en certains endroits, une terre rougeâtre argileuse presque imperméable et très dure, qui a besoin d'être défoncée quand elle se rapproche trop de la surface; carrières souterraines de pierres molles, assez nombreuses.

Le **vin blanc,** récolté sur le gravier des sommets, est le frère des vins de Sauternes, dont ne peut se faire une idée celui qui ne les a pas goûtés. Ce n'est pas un vin, c'est une liqueur limpide d'un jaune paille, où semblent s'être concentrés les rayons du soleil.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

(1ers CRUS)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
Ch.-Vigneau (Gab. de Poutac)	50	*Barrail Peyraguey* (Lassauvaque)	6
Ch.-Peyraguey [1] (Farinel et Grédy)	15	*Ch.-La-Tour-Blanche* (Osiris)	40
Haut-Peyraguey [2] (E. Grillon)	15	*Ch.-Rabaut* (Drouilhet de Sigalas)	25
A Barrail-Dulle-Peyraguey (Bertin)	8		

2mes CRUS

Peyxotto (Drouilhet de Sigalas) 18

CRUS BOURGEOIS ET ARTISANS SUPÉRIEURS

Haut-Bommes (B. Lafou)	12	*Haut-Bommes* (Garbay jne)	6
Id. (Nicolas Daulau	8	Id. (Eugène Garbay)	8
Id. (Daulau frères)	8	*A Cameron* (L. Pinsan)	12
Id. (Ulysse Dubedat)	8	*A Jeangalan* (G. Ribet)	8

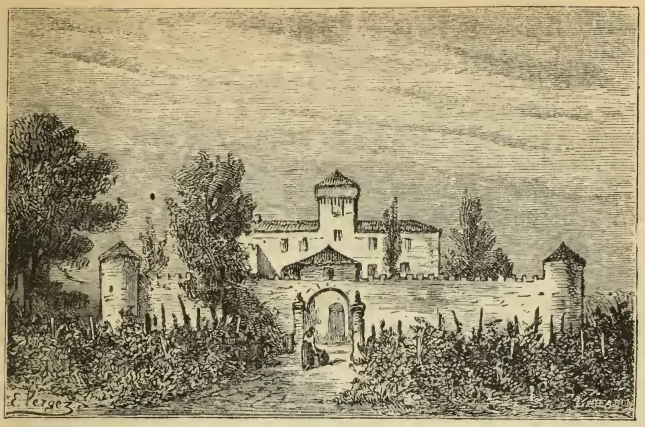
Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 5 tonneaux.

1. Le Château-Peyraguey, appelé aussi Péraguey, appartenait, durant le siècle dernier, au président de Pichard. En 1794, il fut vendu comme bien national à M. Lafaurie, viticulteur distingué, qui fit de ce vignoble un des premiers de la contrée, et lui laissa le nom de Pichard-Lafaurie. En 1860, il passa dans les mains de M. J. Saint-Ricul-Dupouy, qui l'a vendu à M. le comte Duchâtel, aux héritiers duquel MM. Farinel et Grédy l'ont acheté le 26 juin 1879. Ce domaine est complanté des meilleurs cépages et cultivé avec un soin tout particulier; aussi ses vins, pleins de finesse, d'onctuosité, d'arome et de distinction sont-ils des plus recherchés de leur classe.

2. Le Haut-Peyraguey, limitrophe du Château-Yquem, est situé sur la partie la plus élevée du coteau où se trouve le Château-Peyraguey; il en a été détaché à la vente qu'ont faite de ce domaine les héritiers de Mme la comtesse Duchâtel. Ce cru a obtenu une médaille d'or aux Expositions de 1867 et 1878.

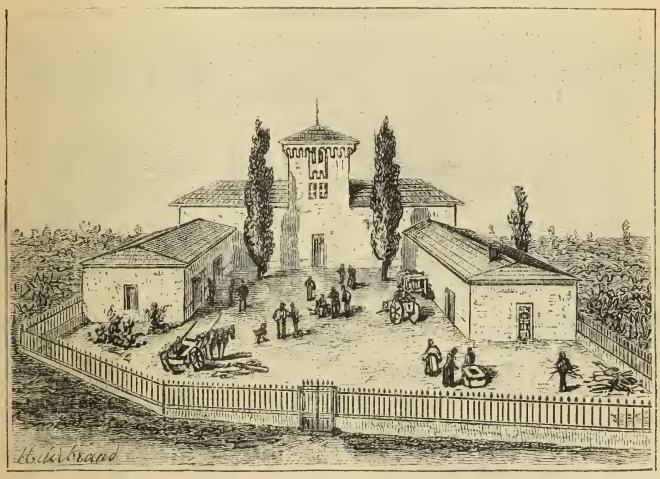
Le Haut-Peyraguey, par sa position élevée et la nature exceptionnelle de son terrain argilo-marno-caillouteux, formait une des meilleures parties de ce 1er cru, si remarqué par son cachet particulier de grande race et de distinction, et constituait en majeure partie la base de sa grande et séculaire réputation.

Séparé aujourd'hui du reste de ce domaine, le Haut-Peyraguey, sous l'habile direction de son nouveau propriétaire, M. E. Grillon, et celle d'un régisseur des plus expérimentés, ne peut manquer de donner un produit supérieur et de conserver, s'il ne la surpasse pas, son ancienne réputation de 1er grand cru Haut-Sauternes.



CHATEAU-PEYRAGUEY
(1er CRU)

MM. Farinel et Grédy, propriétaires.



HAUT-PEYRAGUEY
(1er CRU)

M. E. Grillon, propriétaire.

BARSAC. — 1,634 h. — 1,449 hect. — 38 k. au S.-E. de Bordeaux, par la R^te N^le. — **B. :** au N., par Cérons ; au N.-E. et à l'E., par la Garonne; au S., par Preignac et Pujols; à l'O., par Pujols et Illats. — **Ch. de fer** de B^x à Cette. — **Port** sur la Garonne, à l'embouchure nouvelle du Ciron. ✉ et ⚓.

Sol divisé en terrains argilo-calcaires, en terrains graveleux sur fond de rochers et en palus sur fond alluvial.

Vins blancs, produits par 2/3 sémillon, 1/6 sauvignon et 1/6 raisinotte), très réputés, chauds, corsés, capiteux, très parfumés et assez fins; ils ont aussi dans les bonnes années et dans les crus où la vinification est faite avec soin, le moelleux, la liqueur et la douceur des vins de Sauternes.

Vins rouges ordinaires, gén. récoltés dans les palus de Barsac; prix de primeur, 550 à 750 fr. On remarque cependant dans les graves quelques plantations de vignes rouges établies suivant le système médocain. Nous signalerons, sous ce rapport, le cru de Nairac, dont les vins sont très estimés et atteignent les prix des crus bourgeois du Médoc.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

VINS BLANCS 1ers CRUS

	Tonneaux vin b.		Tonneaux vin b.
Château-Coutet (Héritiers du Mis B. de Lur-Saluces). . .	40	*Château-Climens*[1] (Henri Gounouilhou)	30

2es CRUS

Château-Mirat[2] (Flaugergues et Cie).	20	*Château-Caillou* (L. Sarraute).	20

1. Le Château-Climens, acheté par M. Alfred Ribet en 1871, est depuis cette époque l'objet d'importantes améliorations qui porteront sa production moyenne à 40 tonn. lorsque tout le vignoble sera en rapport. Ce vignoble, situé dans le Haut-Barsac sur de magnifiques croupes argilo-calcaires, est divisé en trois clos faisant suite les uns aux autres et séparés le premier des deux autres par la maison d'habitation. Il a une étendue de 27 hect., complantés pour les 4/5 en sémillon et pour 1/5 en sauvignon et en muscade.

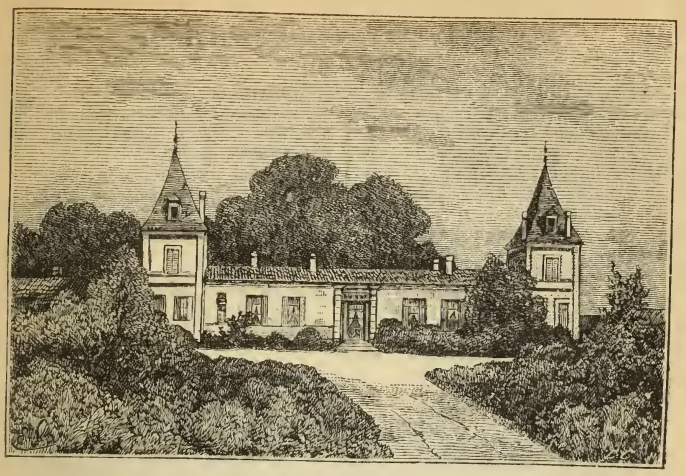
Inutile de faire l'éloge des vins de Château-Climens; leur ancienne réputation et la faveur dont ils jouissent dans le commerce de Bordeaux nous en dispensent.

M. Henri Gounouilhou est devenu propriétaire de ce grand cru en 1885 et apporte à sa culture les soins les plus étudiés.

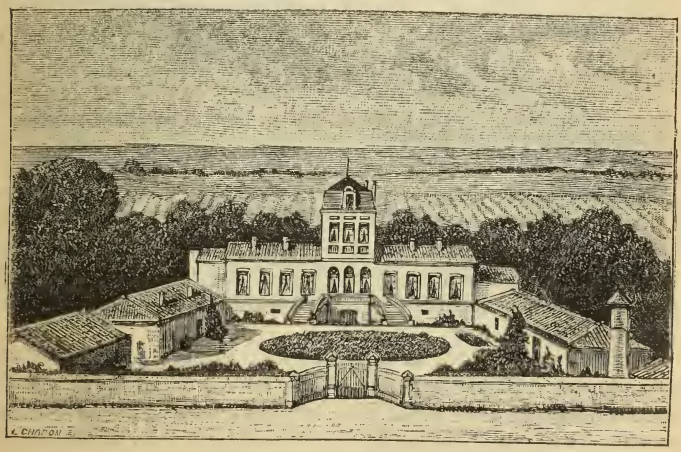
2. Le Château-Mirat, d'un aspect grandiose, est un des plus anciens domaines de Barsac; il a une étendue de 25 à 28 hect. dont la plus grande partie est complantée en vignes de cépages de choix.

En bonne année, ce cru de premier ordre peut récolter de 25 à 35 tonneaux d'un vin qui, à un certain âge, possède des qualités qui ne peuvent se trouver que dans cette commune et permettent de le distinguer parmi les autres vins blancs, grâce à son caractère particulier. Son prix moyen, en bonne année, atteint 3.000 fr. le tonneau.

Ce domaine appartient à la maison P. Flaugergues et Ce, de Bordeaux, faisant le commerce des vins sur une très grande échelle.



CHATEAU-CLIMENS
(1er CRU CLASSÉ)
M. Henri Gounouilhou, propriétaire.



CHATEAU-MIRAT
(2me CRU)
MM P. Flaugergues et Cie, propriétaires.

2mes CRUS ET BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite)*

	Tonneaux vin bl.
Chât.-Doisy (Dubroca frères).	25
Doisy-Védrines (Boireau f1s fres)	30
Ch.-Doisy-Daëne (Juhel Bilot).	6
Chât.-Suau (Mme Chaine) . .	6
Chât.-Cantegril (Ballande) . .	10
Ch.-Pernaud (Vve Lyon-Allemand et fils).	25
A Sarançon (Henri Lacoste et Mauriac)	5
Clos Bonneau-Clouiscot (Dufour)	10
A Piéda (Pinsan)	15
Cru de Carle (René Destrac).	8
A Ménauta (J. Teyssonneau).	10
Chât.-Guiteronde (Vve R. Sarraute).	15
Ch.-Prost-Jeanlève (Boireau Louis).	12
Ch.-Nairac (Brunet-Capdeville)	4
Cru Lapinesse (Dugoua). . .	8
Id. (Th. Lacoste). . . .	8
A Rounieux (Dubourg). . .	10
Chât.-Bagas (Loyet).	10
Ch.-de-Rolland (Froidefond).	15
Ch.-Dudon (Balayet)	8
A Plantey (Dubroca).	5
Grillon, ancien Lacombe (Vianne Lazare).	8
Mercier (Publicain Destanque)	8
Hallet (Pauly)	10
A Piot (Boudin).	10
A Lapinesse (Pontalier) . . .	10
Id. (Pascaud-Mamou).	6
Id. (Boireau - Latrésotte)	6
A Beaulac (Barbe frères). . .	6
A Mathalin (Lussac).	5
A Liot (Cadillon Léon). . . .	8
A Bouyot (Dupeyron).	6
A Labouade (Ferrand). . . .	4
Au Grand-Carretey (Dugoua)	5
A Blanquine (Lalanne). . . .	4

VINS ROUGES DU BAS-BARSAC ET DES PALUS

Ch.-Nairac (Brunet-Capdeville)	12
A Couladan (héritiers du marquis B. de Lur-Saluces). . .	50
Ch.-de-Rolland (Froidefond)	25
A Labouade (Ferrand). . . .	15
A Sarraute (de Castellanne). .	15
Au bourg (Boireau fils frères).	25
A Pléguemate (Lalande) . . .	15
Chât.-Prost (Boireau Louis). .	10
Aux Plantes (Dorgueilh père).	10
Aux Gravillas (Coutures). . .	8
Au bourg (Jérôme Destrac). .	6
A Tucau (Bert fils).	6
Au Gd-Carretey (Dugoua). . .	5

Une cinquantaine de petits propriétaires du Haut et du Bas-Barsac font de 1 à 5 tonneaux, rouge ou blanc.

PREIGNAC. — 2,519 h. — 1,326 hect. — 41 k. au S.-S.-E. de Bx; 5 k. au N.-O. de Langon. — **B. :** au N.-O., par Barsac; au N.-E., par la Garonne; à l'E. et au S.-E., par Toulenne; au S., par Fargues et Sauternes; au S.-O., par Bommes; à l'O., par le Ciron, qui sépare Preignac de Pujols et de Barsac. — **Ch. de fer.** — **Bat. à vap.** ⊠ et ⚓.

Sol très varié : au N., au N.-E. et à l'E., terrains d'alluvion; au S.-E., terres argilo-graveleuses légères; au S. et au S.-O., terres argilo-graveleuses plus fortes, avec ondulations fréquentes, s'élevant insensiblement vers les coteaux de Sauternes; à l'O., terres sablo-graveleuses plus légères. — **Sous-sol** argilo-graveleux dans le Haut-Preignac, du côté de Boutoc, Arrançon, etc.; dans le Bas-Preignac, on trouve alternativement l'argile, le sable, et la pierre dure ou tendre, exploitée.

Vins blancs du Haut-Preignac, réputés et vendus comme grands vins blancs de Sauternes, dans la catégorie desquels ils entrent par leur sève, leur liqueur et leur arome. On y trouve plusieurs crus classés, et aux villages de Boutoc et Arrançon, entre le cru Suduiraut et les communes de Bommes et Sauternes, une série de petits crus qui, quoique non classés, vendent comme ces premiers. Les cépages et les cultures sont les mêmes qu'à Sauternes.

Vins rouges récoltés dans le Bas-Preignac, gén. dans des terres fortes, estimés comme vins d'ordinaire; ils se vendent, en primeur, de 550 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1er CRU

	Tonneaux vin bl.
Château-de-Suduiraut[1] (Emile Petit)	100

CHATEAU-DE-SUDUIRAUT

M. Émile Petit, ingénieur, propriétaire.

1. Le domaine de Suduiraut (ancien cru du Roy), limitrophe de celui d'Yquem, est situé sur Sauternes et Preignac, à leur jonction avec Bommes. Il comprend 195 hect. d'un seul tenant, dont 85 environ de prairies, bois, ou maisons de colons, 10 de bâtiments d'exploitation, château ou dépendances, et 100 de vignes généralement tenues sur fil de fer et cultivées à la charrue. Sa position exceptionnelle, son étendue, son superbe ensemble, la quantité et la supériorité de ses produits, les eaux et les ombrages séculaires d'un parc dessiné par Lenôtre, en font une des plus remarquables propriétés de la Gironde.

Son vignoble a une très ancienne réputation ; de tout temps les vins du Château-

2mes CRUS	Tonneaux vin bl.
Ch.-Montalier-Romer (comte de la Myre-Mory)	15
Ch.-Romer (de Beaurepaire)	15
Cru de Malle (comte H. de Lur-Saluces)	45
Ch.-des-Rochers[1] (marquise de Rolland)	20

AUTRES 2mes CRUS OU CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
La Montagne (Hérit. Amédée Larrieu)	80	*Aux Arrieux* (Lapougnanne)	12
Dne du Mayne[2] (Cte R. de Chalup)	15	*Bordesoule* (Despiet)	15
Sahue (Henry Dupouy)	20	*A Jonka* (Ladonne)	10
Ch.-Veyres[3] (E. Grillon)	25	*A Monteil* (Paris-Desjardons)	8
Saint-Amant (Vve Godard)	12	*Solon* (Férodé)	6
Laville (Larroumet)	15	Id. (Beguey dit Caque.)	8
Dom. de Lamothe (Bursio)	22	*Ch.-des-Ormes* (Lamarque)	5
A Lamothe (Vve Guichard)	12	*Cru d'Arche-Pugneau* (Latapy, capitaine de frégate)	25

de-Suduiraut ont été considérés comme premiers grands crus. D'une belle couleur paillée, ils possèdent un arome suave, du moelleux et de l'onctuosité, et se distinguent surtout par une longue tenue et une quantité relativement considérable de vin de tête. Ces qualités sont la conséquence d'un choix irréprochable de cépages, de terrains essentiellement propres aux vignes blanches, admirablement situés, où le sémillon et le sauvignon sont judicieusement mis à leur place, et de soins aussi intelligents qu'assidus apportés à la culture de la vigne et à la vinification. La tenue remarquable qui fait de ce vignoble un modèle d'exploitation, hautement proclamé par la Société d'Agriculture de la Gironde en 1867, et la qualité de ses vins, ont valu successivement à ses propriétaires la médaille d'or ministérielle et des médailles d'argent et d'or aux principales Expositions.

1. Le Château-des-Rochers a été construit au milieu du siècle dernier par le marquis de Rolland, président à mortier au Parlement de Bordeaux. Le vignoble qui l'entoure a été renouvelé avec tous les soins possibles par feu M. le marquis de Rolland, petit-fils du président de Rolland; il se trouve entièrement situé sur un sous-sol de rochers, dans un terrain argileux et graveleux. Ces conditions et un choix irréprochable de cépages font que les vins du Château-des-Rochers réunissent toutes les qualités des grands vins blancs. Nous dirons plus : ils ont un cachet particulier qui leur fait tenir le milieu entre les vins de Sauternes et ceux de Barsac, et qui leur a valu d'obtenir, à l'Exposition universelle de 1867, une médaille d'argent comme le Château-de-Suduiraut. Ce cru, qui ne figure pas sur les anciennes classifications, possède aujourd'hui une grande réputation, qui augmente chaque jour, à mesure que ses vins sont plus connus.

Ajoutons que M. le marquis de Rolland a donné depuis quelques années un grand développement à l'industrie céramique par la création de deux belles usines. L'une, la plus importante, dite *Usine mécanique à vapeur des Rochers*, est située à Preignac; elle offre des produits qui rivalisent avantageusement avec ceux de Marseille et de Mouchanin en Bourgogne. L'autre, dite *Tuilerie mécanique de la Gironde*, située chemin de Tréjey, à La Bastide-Bordeaux, vient d'être acquise par l'Etat et est en ce moment en démolition.

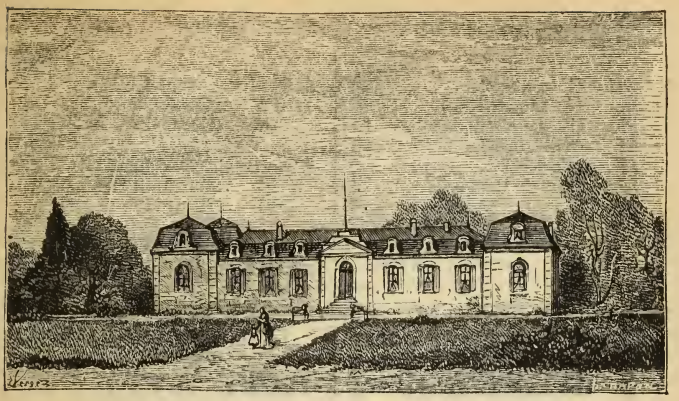
2. Le domaine du Mayne a une étendue de 15 hect.; il est situé sur l'un des points les plus élevés de l'excellente commune de Preignac. Son sol, généralement composé de terres fortes argilo-graveleuses ou argilo-calcaires, produit depuis très longtemps un des vins blancs les plus recherchés du pays de Sauternes.

Quand M. le cte R. de Chalup a été en possession de ce cru il y a quelques années, sa culture était depuis longtemps négligée et sa production était devenue très réduite.

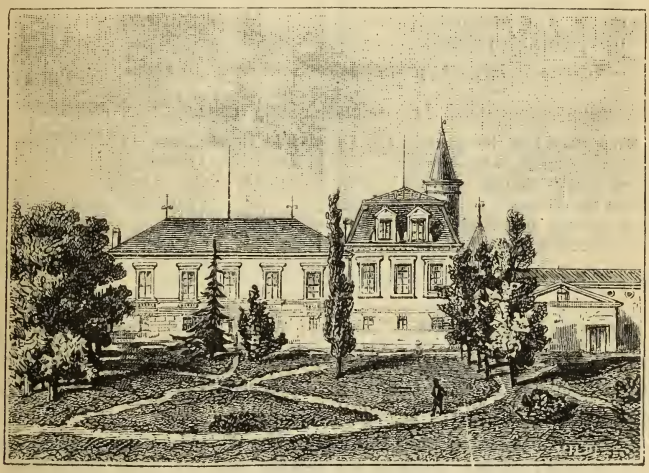
Grâce aux travaux de nivellement et de plantation savamment dirigés par son nouveau propriétaire, nous voyons chaque jour le cru du Mayne reprendre son ancienne importance et son rang distingué parmi les vignobles classés du *Haut-Preignac*. Ses vins, récoltés et soignés avec la plus grande attention, obtiennent des prix élevés, vu leur classe.

3. Ce domaine, situé entre le Haut et le Bas-Preignac, repose sur un sous-sol argilo-calcaire et argilo-caillouteux, tout à fait exceptionnel pour la contrée.

On sait que c'est à la nature du terrain, ainsi qu'aux cépages sémillon et sauvignon.



CHATEAU-DES-ROCHERS
Mme la marquise de Rolland, propriétaire.



CHATEAU-VEYRES
M. E. Grillon, propriétaire.

que sont dus le velouté, la finesse d'arome, la délicatesse du bouquet, la sève particulière en même temps que l'énergie, si recherchés et si estimés des vins de Sauternes.

Les soins intelligents que son propriétaire M. E. Grillon ne cesse de donner à l'amélioration des cultures et des procédés de vinification, au choix des cépages, le sauvignon et le sémillon, à l'exclusion de tous autres, ont fait de ce vin l'un des premiers de la contrée et ont été justement récompensés par la médaille d'or à l'Exposition internationale de Paris 1879.

AUTRES 2es CRUS OU CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS *(suite)*.

	Tonneaux vin bl.
A Boutoc (Fontebride)	15
Id. (A. Fontebride)	8
Id. (Bouyreau-Bouyrelot)	10
Id. (Vve Lados)	10
Id. (Comet)	8
Id. (Pierre Bertin)	8
Id. (Lafon frères)	8
A Boutoc (Bertin Cadet)	8
Id. (Capdeville)	6
Id. (Capdeville, boulanger)	5
A Arrançon (Lahiteau)	6
Id. (Marquette fils)	6
Id. (Marquette cadet)	6

CRUS ARTISANS ET PAYSANS DU CENTRE DE LA COMMUNE FAISANT DES VINS BLANCS ORDINAIRES ET DES VINS ROUGES, DONT LA PLUS GRANDE PARTIE SERT A LA CONSOMMATION LOCALE.

A Lamothe (Despujols)	8
Id. (Vve Duron)	7
Id. (Rondès)	6
Id. (Duron jeune)	6
Id. (Desplandis Martin)	4
Id. (Vve Ducos)	4
A Carotte (Pinsan)	5
A Miselle (Comet cadet)	7
Id. (Bernard Comet)	7
Id. (Louis Comet)	6
Au Haire (Ant. Pinsan)	10
Id. (Jacint Pinsan)	7
Au Haire (Désir Pinsan)	7
Id. (Boireau)	7
Id. (Clavier)	7
Au Puch (Lahiteau)	10
A Médudon (Patachon)	10
Id. (Huillet frères)	8
Id. (Léglise)	6
A Lagarenque (Dufour)	10
Au bourg (De Beaurepaire)	8
Id. (Grenier)	8
Id. (Lasseville)	8

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 5 tonn.

CRUS PRODUISANT, DANS LE BAS-PREIGNAC, DES VINS ROUGES BONS ORDINAIRES

A Montalier (de Beaurepaire)	40
Montalier (de la Myre-Mory)	5
Bordesoule (Despiet)	40
Jonka (Ladonne)	25
Aux Ormes (Lamarque)	20
C.-des-Rochers (mse de Rolland)	12
A la Montagne (Hrs A. Larrieu)	15
Au bourg (Despujols)	18
Id. (H. de Valens)	15
Id. (Lacoste frères)	10
Id. (Larronnet)	6
Id. (Ed. Pinsan)	6

Une dizaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonn.

FARGUES. — 779 k. — 1,541 hect. — 4 k. au S.-O. de Langon. — **B. :** au N., par Preignac et Toulenne; à l'E., par Langon; au S.-E. et au S., par Roaillan; au S., par Léogeats; à l'O., par Sauternes. — ✉ et ✝ : Langon.

Sol argilo-calcaire sur les coteaux et près du bourg, sablo-graveleux dans la plaine, où l'on ne cultive que des bois et un peu de vigne rouge. — **Sous-sol** graveleux ou argilo-graveleux dans le Haut-Fargues; offrant, dans le bas, un sable blanc.

Vins blancs, analogues à ceux de Sauternes, se vendant sous le nom et au prix de cette commune. — **Vins rouges,** fins et parfumés, constituant de bons ordinaires; ils sont produits par 1/4 cabernet, 1/4 malbec, 1/2 boucherès et cépages divers. Prix de primeur, de 600 à 800 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1er CRU

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Rieussec (Defolie)	»	40

2mes CRUS

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.		Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Romer (de la Myre-Mory)	»	15	*Claveries* (Champetié)	4	8
Romer[1] (de Beaurepaire)	»	15	*Au Peyron* (J.L. Lignières)	8	20

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

Au bourg (Despujols-Filhol)	»	6	*A Mothes* (Léglise Bernard)	»	8
A Pouteau (Azéma)	»	6	*A Audinet* (Léglise)	»	6
A Thibaut (Saint-Blancard fils de Cadet)	»	15	*A Batsale* (Batsale)	»	3
Id. (Saint-Blancard)	»	8	Id. (Lanneluc)	»	3
A Barbier (Danflou jeune)	5	10	*Au Souta* (Tanzin)	»	3
Le Lanusquet (Michel)	»	8	Id. (Lolier)	»	3
			A Beylieu (Réaut)	»	3

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn. r. ou bl.

St-PIERRE-DE-MONS ou **St-PEY-DE-LANGON.** — 843 h. — 912 hect. — 2 k. à l'E. de Langon, 10 k. à l'E.-N.-E. de Sauternes. — **B. :** au N., par la Garonne; à l'E., par St-Pardon; au S., par Coimères et Langon; à l'O., par Langon. — ✉ et ☎ : Langon.

Sol sablo-graveleux au S., offrant de fertiles palus au N. — **Sous-sol** d'alluvion au N., offrant au S. l'argile, la grave et la pierre. Les bancs de pierre les plus importants sont ceux qui bordent le chemin de grande communication.

Vins blancs gén. très fins, se rapprochant beaucoup, depuis quelques années, grâce aux soins apportés au choix des cépages et à la vinification, de ceux de Sauternes. Les premiers crus de la commune se vendent, selon les années, de 600 à 1,200 fr., et ont obtenu en 1871, pour les vins de 1869, jusqu'à 1,350 fr.

Vins rouges ordinaires, produits par 1/4 malbec (mauzat), 1/2 cabernet, pignon (tripet), 1/4 mancin, picard 1 (boucherès), se vendant, en primeur, selon les années, 550 à 900 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.		Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Ch.-des-Jauberthes (Cte de Pontac)	10	30	*Clos d'Uza* (Pauly frères)	3	20
A Queyrats (Montelin)	10	18	Id. (Moustey)	8	»
Ch.-Magence (P. Brammens)	25	15	*Pé de Bayle Magence* (de Baritault du Carpia)	6	12
Clos des Arocs (A. Cazenave)	»	8	*A Sentouary* (Patachon)	6	8
A Toumilon (Ch. Brammens)	»	25	*A Cabanne* (Ch. Brammens)	4	8
Id. (Hérit. Loste)	2	6	Id. (J. Patachon)	5	10
A Bruhaut (Dr H. Verdalle)	5	8	*A Jannets* (Lafon, avocat)	70	»
			A Cazebonne (Martinet)	»	6

1. Le cru de Romer est assis sur les deux communes de Fargues et de Preignac.

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Boirac (Ch. Brannens) .	15	20
Ch.-Dugot (Hi Chanterre).	6	12
A Laprade (Gautier de Langon).	10	»
A Robin (Jules Bouffard) .	6	3
A Ménauchon (L. Micé). .	3	6
Les Landeys et Moulin à vent (L.-P. Touchard). .	5	»

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonn., rouge ou blanc.

SAINT-PARDON. — 374 h. — 670 hect. — 6 k. à l'E. de Langon. — **B. :** au N., par la Garonne ; à l'E., par Saint-Loubert ; au S., par Bieujac et Auros ; à l'O., par Saint-Pierre-de-Mons. — **Bat. à vap.,** escale de Saint-Pierre-d'Aurillac. ✉ et ☎ : Langon.

Sol : au N., terres d'alluvion ; au S., terres sablo-graveleuses légères, qui deviennent, vers le S.-O., assez fortes pour être très favorables à la viticulture. — **Sous-sol** d'alluvion au N.; vers le S., terre argileuse, dure et graveleuse.

Vins rouges et blancs, analogues à ceux de Saint-Pierre-de-Mons et vendus souvent avec ceux de cette commune.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-des-Jauberthes [1] (Cte de Pontac)	10	30
Seguès, Sopiquet (Dupeyron)	6	»
Au bourg (Patachon maire) .	»	5
A Vignolles (P. Carpentey) .	»	3
Id. (Ch. Carpentey).	3	»

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 3 tonn.

Là ne se bornent pas les richesses vinicoles de la Gironde en vins blancs. Si nous traversons la Garonne, à Langon, nous trouvons sur la rive droite de ce fleuve quelques communes produisant des vins blancs très agréables. Nous devons citer d'abord Sainte-Croix-du-Mont, Haux, Beaurech, Tabanac, où plusieurs crus bourgeois produisent des vins blancs gras, liquoreux et fins, excellents vins d'entremets qui ont un bouquet tout particulier et très agréable. Ces vins se vendent en primeur, selon les crus et les années, de 500 à 800 fr. le tonn., et atteignent en vieux jusqu'à 1,600 fr.

Après ces communes, les plus estimées de la rive droite pour les vins blancs, nous citerons comme produisant des vins analogues et très agréables dans les crus bien encépagés : Langoiran, le Tourne, Lestiac, Paillet, Rions, Laroque, Béguey, Cadillac, Loupiac, etc. Nous en parlerons plus loin, ainsi que des vins blancs de Sainte-Foy.

1. Ce vignoble est assis sur les communes de St-Pierre-de-Mons et de St-Pardon.

Lapouyade
Tizac
Cubnezais
Marsas
Marcenais
Maransin
Bayas
Lagorce
les Peintures
les Eglisottes
le Fieu
GUITRES
COUTRAS
Gauriaguet
St Ciers
St Genès
Perissac
St Martin de Laye
St Martin du Bois
Sablons
Porchères
St Médard de Guizières
Camps
St Seurin
Ligne de Coutras
St Antoine
Salignac
Mouillac
Bouzac
St Denis
Savignac
St Sauveur
Gours
St André de Cubzac
Vérac
Galgon
Villegouge
Tarnès
la Lande
St Romain
Cadillac
Saillans
Bibaux
les Artigues
Pt Palais
Puynormand
Tayac
Asques
Lugon
St Germain
St Aignan
St Michel
Pomerol
Neac
Montagne
LUSSAC
Francs
St Gibard
Monbadon
St Georges
Puisseguin
St Philippe
Izon
St Sulpice
LIBOURNE
Parsac
St Christophe
St Genès
Gardegan
Montussan
Beychac
Ayres
Anvèvres
Cadarsac
St Sulpice
St Etienne de Lisse
Ste Colombe
Belvès
St Magne
Pompignac
St Germain du Puch
Genissac
Meulon
Vignonnet
CASTILLON
Chemin
Salleboeuf
Nerigean
BRANNE
Cabara
Civrac
Mouliets
Camarsac
Bourdeau
Croignon
Tizac
Villemarin
DORDOGNE

ARRONDISSEMENT DE LIBOURNE

L'arrondissement de Libourne est borné au N. par le département de la Charente-Inférieure; à l'E., par celui de la Dordogne; au S., par l'arrondissement de la Réole; à l'O., par les arrondissements de Bordeaux et de Blaye.

Sa contenance est de 128,482 hectares.

Sa population est de 112,111 habitants, répartis dans 133 communes qui forment 9 cantons, dont les chefs-lieux sont : Libourne, Branne, Castillon, Coutras, Sainte-Foy, Fronsac, Guîtres, Lussac et Pujols.

Le territoire de l'arrondissement de Libourne est généralement très accidenté, et dans certaines contrées il est même très pittoresque. La plupart des coteaux qui couvrent cet arrondissement présentent une terre argilo-calcaire très propice à la viticulture par suite du sous-sol pierreux. Environ 50,000 hectares sont consacrés à la vigne; mais ils ne donnent pas tous des produits de même qualité.

Au point de vue de la qualité, nous trouvons en première ligne le *Saint-Émilionnais*. Puis vient le *Fronsadais*, produisant des vins de côtes très renommés, et une assez grande quantité de vins de palus.

L'arrondissement de Libourne produit des vins de qualités les plus variées, et le gourmet peut y trouver en vins rouges et en vins blancs de quoi garnir une grande partie des rayons de son caveau.

Comme vins rouges, nous trouvons d'abord un choix considérable d'excellents vins d'ordinaire : vins de palus pleins, très colorés, moelleux ou corsés; vins de côtes à teinte brillante, d'une constitution robuste; excellents vins de ménage, vins des

terres douces sablo-argileuses, moins corsés que les précédents, mais plus souples, plus coulants, plus vite buvables.

Si des vins ordinaires, nous passons aux vins grands ordinaires, aux vins d'entremets, nous les trouvons dans plus de dix communes sous le nom de 2es et 3es crus Saint-Émilion ou Pomerol, ainsi que sur les beaux coteaux du Fronsadais, où mûrissent des cépages fins et où l'on récolte des vins corsés, généreux, de jour en jour plus estimés.

Quand pour le milieu du repas, il faudra accompagner les pièces de viande rôtie d'un vin chaud, capiteux et fin, on trouvera dans une vieille bouteille d'un des 1ers crus de Saint-Émilion le régal qu'on sert au meilleur de ses amis. Quand les convives sont arrivés peu à peu à cet état de satisfaction où l'estomac, docile encore, ne manifeste plus d'impérieuses exigences; où le goût, préparé par une savante gradation de sensation, est susceptible des impressions les plus délicates, les grands vins rouges du Médoc ou les 1ers crus de Pomerol feront leur apparition.

Nous plaçons ici à dessein les 1ers crus de Pomerol à côté des grands vins rouges du Médoc, parce qu'en effet beaucoup de similitude les rapproche; les vins de Pomerol, récoltés sur un sol graveleux et avec des cépages semblables à ceux du Médoc, leur ressemblent par la finesse, le bouquet, l'agrément et le moelleux; leur faveur est de jour en jour plus grande; ils sont maintenant payés aux taux des premiers crus Saint-Emilion et dans certaines années ils ont atteint des prix plus élevés.

Si des vins rouges nous passons aux vins blancs, nous trouvons dans plusieurs cantons indiqués ci-après de nombreux vignobles blancs, au milieu desquels nous devons signaler et recommander ceux de Sainte-Foy, que nous appellerons les petits Sauternes de l'arrondissement de Libourne. Les soins avec lesquels ces vins sont récoltés depuis quelques années leur donnent un moelleux, une finesse, une délicatesse de sève remarquables. Et sans vouloir leur attribuer le parfum, l'arome inimitable, la distinction des Sauternes, nous pouvons dire que les 1ers crus de Sainte-Foy forment d'excellentes bouteilles qu'on peut servir comme vin blanc de dessert.

LE SAINT-ÉMILIONNAIS

ET SES ENVIRONS

Au point de vue viticole, Saint-Émilion ne se circonscrit point dans les limites de sa commune. Sa gloire vinicole est partagée par quatre communes, qui l'entourent et qui forment avec elle un groupe de cinq sœurs, où Saint-Émilion doit être considérée comme la plus parfaite. Autour de ces cinq sœurs, nous trouvons plus loin une foule de cousines plus ou moins éloignées, produisant en général de bons vins, se rapprochant plus ou moins de ceux de Saint-Émilion.

A une époque où le pays était encore peu cultivé et couvert en partie, surtout dans la plaine, de forêts considérables, Édouard Ier, roi d'Angleterre, délimita par des lettres patentes octroyées à Condat en 1289 la juridiction de Saint-Émilion, qui se trouva comprendre les neuf paroisses ci-après :

1° Saint-Émilion,	1re commune.
2° Saint-Martin-de-Mazerat,	
3° Saint-Christophe-des-Bardes,	2e —
4° Saint-Laurent-des-Combes,	3e —
5° Saint-Hippolyte,	4e —
6° Saint-Étienne-de-Lisse,	5e —
7° Saint-Pey-d'Armens.	
8° Vignonet.	
9° Saint-Sulpice-de-Faleyrens.	

Les six premières paroisses, formant cinq communes (les cinq sœurs précitées), sont seules assises sur la ligne de coteaux parallèles à la Dordogne, qui coule dans la plaine, au sud de Saint-Émilion, et à 3 ou 4 kilomètres environ de leur base. Les coteaux de Saint-Émilion courent de l'Ouest à l'Est, commencent à peu près à 2 kilomètres du clocher, au Mayne, et finissent à la commune de Saint-Étienne-de-Lisse. Leur longueur est d'environ 7 kilomètres 800 mètres; la largeur moyenne de cette suite de coteaux est de 3 kilomètres.

Il est borné, au Nord, par le petit cours d'eau la Barbanne;

à l'Est et au Sud par la plaine de la Dordogne, qui s'étend de Castillon à Libourne, et à l'Ouest par une plaine un peu plus élevée que cette dernière, avec laquelle elle va se confondre à Libourne. C'est dans les bonnes graves de cette plaine élevée qu'on récolte le vin célèbre de Pomerol. (Voir pages 348 à 353.)

L'ensemble montueux qu'occupent les communes qui produisent le vin dit de Saint-Émilion comprend une étendue de 2,680 hectares, parmi lesquels 2,000 sont consacrés à la vigne.

Constitution géologique.

1° Des coteaux. — Le sol des coteaux varie selon la situation et l'altitude. Il est tantôt siliceux, tantôt silico-argileux, tantôt silico-calcaire; mais le terrain qui domine le plus est argilo-calcaire et mêlé à quelques éléments ferrugineux, ainsi que l'indiquent la couleur du sol et les analyses.

Le sous-sol, plus ou moins éloigné de la surface, est partout rocheux ou pierreux. Par cela même, il est essentiellement propice à la vigne. On en extrait, dans certains endroits, des pierres excellentes pour la construction.

2° De la plaine. — Le sol de la plaine est généralement siliceux; on trouve cependant des terrains silico-argileux et même argileux sur les bords de la rivière. Au pied des coteaux on trouve aussi quelques sols silico-graveleux et silico-calcaires, conséquence du délitement des pentes. Le sous-sol, qui est le plus souvent de même nature que le sol, offre, dans quelques endroits, des bancs d'alios comme au Médoc.

Culture de la Vigne.

Dans le Saint-Émilionnais, la vigne est cultivée tantôt à la houe et à bras, tantôt à la charrue. Dans le premier cas, le moins fréquent, les pieds sont plantés à 1 m. 33 cent. de distance dans tous les sens. Dans le second, les pieds plantés en lignes droites sont à 1 mètre de distance dans les rangs, qui sont eux-mêmes à 1 m. 50 cent. ou 2 m. les uns des autres.

On pratique généralement deux espèces de taille selon les

cépages : celle à court bois ou à cots, celle à long bois ou à hastes. Le cot de retour, taille Guyot, était pratiqué dans la contrée bien avant la publication des travaux de l'éminent viticulteur. Le fumage, l'épamprage, le pinçage, l'effeuillage, sont pratiqués à peu près comme en Médoc et dans les graves.

Seuls les cépages fins entrent dans les premiers vignobles de Saint-Émilion ; ce sont : le bouchet-sauvignon (cabernet-sauvignon du Médoc), les autres variétés de bouchet (qui sont les variétés des cabernets indiqués pages 10 et suivantes), le merlot et le noir de Pressac (malbec du Médoc).

Vinification.

La vinification se fait dans de grands vaisseaux comme en Médoc. Certaines installations offrent de nouveaux cuviers avec pressoirs au premier étage et cuves à couvercles hermétiques. Depuis quelques années, la vinification a été considérablement modifiée. Autrefois, on égrappait peu ou point ; aujourd'hui on égrappe presque complètement. Le temps de la cuvaison a été diminué, les fonds de cuves et les vins de presse sont entièrement séparés ; les soutirages sont plus fréquents, par suite moins de travail dans le vin. Ces différentes modifications apportées à la vinification ont pour résultat de donner aux vins plus de moelleux qu'ils n'en avaient autrefois, et de les rendre plus promptement propres à la consommation, sans pour cela leur enlever aucune des qualités qui font leur gloire.

Des Vins.

Les vins de Saint-Émilion sont un type dont nous ne pouvons mieux donner une idée qu'en mettant sous les yeux de nos lecteurs l'appréciation de M. V. Rendu, inspecteur général de l'agriculture : « Le Saint-Émilion, dit-il, est sans contredit la plus haute expression des vins de côtes. Il a du corps, une belle couleur, une sève agréable, de la générosité et un bouquet tout particulier qu'on trouve surtout dans les meilleurs quartiers de ce vignoble distingué. Le bon vin de Saint-Émilion, après les

premières années, doit avoir une couleur foncée, brillante et veloutée, et un cachet d'amertume qui flatte le palais; il faut en outre qu'il ait du corps, ce qui ne l'empêche pas de devenir plus tard très coulant. Après six mois de bouteille, il gagne considérablement en finesse; il est dans toute sa perfection de dix à vingt ans. »

On ne saurait mieux dire; le vin de Saint-Émilion est, en effet, la plus haute expression des vins de côtes, et c'est de plus un type spécial et unique dont le mérite et la valeur ont été hautement proclamés par la médaille d'or que le jury international de l'Exposition universelle de 1867 a décernée au groupe des propriétaires de Saint-Émilion.

Seulement, ajoutons que depuis que M. Rendu a écrit ces lignes, les perfectionnements apportés à la vinification font que les vins de Saint-Émilion ont le plus souvent acquis toute leur perfection avant l'âge de dix ans, après lequel les bonnes années peuvent maintenant se conserver plus longtemps qu'autrefois. Suivant les années et le nombre de soutirages, les vins peuvent être mis en bouteille dès trois ou quatre ans, et ils ont acquis dès l'âge de cinq, six ou huit ans, toute leur perfection.

Les vins de Saint-Émilion sont généralement rangés en trois classes par le commerce et les propriétaires. Ce classement découle des prix obtenus par les propriétaires des différents crus, et ces prix sont naturellement basés sur la qualité des produits, qui, à son tour, ressort, là comme ailleurs, de la situation et de l'exposition du vignoble, du choix des cépages, des soins portés à la culture, à la vendange, à la vinification, au choix des barriques et à toutes les opérations de chai qui ont une influence réelle sur la qualité des vins.

Ce classement, qui est observé dans la plupart des achats, n'a pas été établi d'une façon officielle. Pour en donner une idée à nos lecteurs, nous nous sommes entourés de nombreux documents basés sur des bordereaux de vente, nous avons consulté une grande quantité de propriétaires et de négociants du pays, et aujourd'hui nous le donnons, non pas comme un document officiel, mais comme le résultat de longues et consciencieuses recherches.

Du reste, faisons remarquer encore une fois qu'aussi parfait, qu'aussi officiel même que soit un travail de ce genre, il ne peut être rigoureusement exact et ne doit être regardé que comme un guide, un conseiller sans prétention absolue. En effet, des causes accidentelles peuvent faire que deux crus d'une même classe réussiront une même récolte beaucoup mieux l'un que l'autre, et qu'un deuxième cru ayant très bien réussi vende, une année par hasard, mieux qu'un premier qui aura vendangé dans de mauvaises conditions.

Les vins de Saint-Émilion obtiennent en primeur, selon les années :

Dans les 1ers crus, de 1,200 à 1,700 fr.
Dans les 2es crus, de 800 à 1,400 fr.
Dans les 3es crus, de 700 à 1,100 fr.

Au bout de quelques années, ces prix augmentent rapidement et arrivent, pour les années très bonnes, à être presque doublés quand ils sont bons à entrer dans la consommation.

Les quantités de production moyenne que nous portons dans nos notices indiquent toujours ce que les vignobles produisaient avant l'invasion du phylloxera, qui a réduit considérablement et momentanément la production moyenne de la plupart des vignobles.

SAINT-ÉMILION. — 2,980 h. — 2,690 hect. — 8 k. à l'E. de Libourne. — **B. :** au N., par Pomerol, Montagne et Saint-Georges; à l'E., par Saint-Christophe et Saint-Laurent; au S., par Vignonet et Saint-Sulpice; à l'O., par Libourne. — **Ch. de fer** de Libourne à Bergerac, st. à 1 k. de la ville. — **Voitures** de Libourne à Saint-Émilion. ✉ et ☎. — Cette commune comprend une des villes les plus anciennes et les plus curieuses de la Gironde au point de vue archéologique et historique (voir *Saint-Émilion et ses vins,* 1 vol. in-18).

Sol : coteaux très accidentés; argilo-siliceux dans quelques parties, le plus souvent argilo-calcaires et ferrugineux; entourés de plaines sablonneuses et sablo-graveleuses. — **Sous-sols** pierreux sur les coteaux; de graves et d'alios ferrugineux dans la plaine.

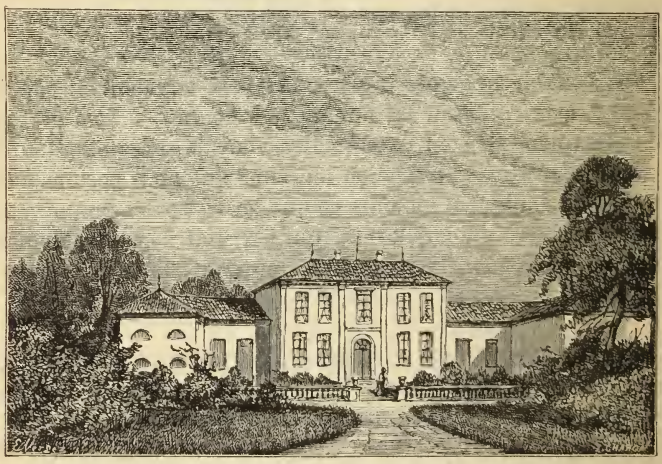
Vins généreux, chauds, corsés, d'une belle couleur; ils acquièrent en vieillissant un bouquet particulier très agréable. Ils gagnent constamment en bouteille jusqu'à six ou huit ans, et peuvent s'y

conserver cinquante ans. On les a appelés les Bourgognes de la Gironde, et leur réputation, très ancienne, grandit tous les jours. Une médaille d'or collective a été accordée aux 1ers crus de Saint-Émilion à l'Exposition universelle de 1867, et leur valeur a été hautement proclamée par les récompenses élevées que ces vins ont obtenues aux Expositions de Paris de 1878 et 1879.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS SAINT-ÉMILION

	Tonneaux vin r.
Ch.-Bel-Air (Héritiers baronne de Marignan)	10
Cru Ausone (Vve Lafargue)	8
Ch.-Beauséjour (Léopold Ducarpe fils)	15
Ch.-Beauséjour (Dr C. Duffau)	15
Ch.-Canon (Domecq-Cazeaux)	20
Château - Troplong - Mondot (Edonard Troplong, avocat)	30
Ch.-Fonplégade [1] (P. Boisard)	30



CHATEAU-FONPLÉGADE

(1er CRU SAINT-ÉMILION)

M. Paul Boisard, propriétaire.

1. Le domaine de Fonplégade se trouve dans une admirable situation, sur le versant des coteaux sud de Saint-Emilion. Il occupe une espèce de conque à mi-côte parfaitement abritée au nord et à l'ouest. Aussi, grâce à cette heureuse position, la maturation des récoltes y est-elle toujours exceptionnelle.

Le terrain est argilo-calcaire et surtout silico-calcaire; aussi produit-il des vins dont la maturité, le moelleux, la finesse et le bouquet ont été de tout temps fort appréciés.

Ce cru faisait partie du groupe auquel le jury international de l'Exposition universelle de 1867 a décerné une médaille d'or. Son étendue est de 13 hectares 66 ares, complantés des meilleurs cépages du pays, et notamment de cabernets.

C'est un de nos anciens 1ers crus de Saint-Emilion. Il a appartenu à M. P. Beylot

1ers CRUS SAINT-ÉMILION *(suite)*. Tonneaux vin r.

Le Cadet[1] (Piola). 30
Le Couvent[2] (Ferdinand Leperche). 3

LE CADET
(1er CRU SAINT-ÉMILION)
M. Albert Piola, propriétaire.

aîné, qui y fit de notables améliorations. Il passa ensuite aux mains de M. A. Sabatier et de M. le duc de Morny; enfin, il était, en 1863, la propriété de Mme la comtesse de Galard, née de Marignan, qui, en acquérant un des meilleurs crus de Saint-Emilion, eut l'avantage de se rapprocher de son frère, M. le baron de Marignan, propriétaire de Château-Bel-Air, très proche voisin de Fonplégade. Il appartient aujourd'hui à M. Paul Boisard, l'un des viticulteurs les plus distingués du Saint-Emilionnais.

1. Le cru de *Cadet* est situé au N. de Saint-Emilion, dans une position très élevée et sur un terrain argilo-calcaire de premier ordre. Il comprend environ quinze hectares, complantés des meilleurs cépages indigènes (pressac, merlot et bouchet), auxquels M. Albert Piola a adjoint une certaine quantité de cabernet-sauvignon du Médoc et de pinot de Bourgogne venant du vignoble de Romanée-Conti, pour donner à ses vins plus de finesse et de bouquet. Aussi sont-ils très recherchés parmi les 1ers crus de Saint-Emilion.

M. Piola a été le premier, dans le Saint-Emilionnais, à substituer le labourage à l'ancienne culture à la bêche, sur ses deux domaines du *Cadet* et de *Pourret* (2e cru). Il y a aussi introduit avec succès la taille à deux hastes du Médoc, installée sur deux rangs de fils de fer, en l'appropriant ainsi à la nature plus riche du sol de la contrée.

Ces deux crus, en 1874 et 1875, ont donné chaque année une récolte de plus de 100 tonneaux, et M. Piola est parvenu à combattre le phylloxera et à maintenir ses deux vignobles dans un état de rapport presque complet, au moyen de l'emploi raisonné du sulfure de carbone et de la greffe de nos cépages fins sur des plants américains résistants et bien adaptés aux différentes natures de sol.

M. Piola faisait partie du groupe de propriétaires de Saint-Emilion dont les vins ont obtenu une grande médaille d'or collective à l'Exposition universelle de Paris en 1867. Ses deux crus ont obtenu plusieurs médailles d'or et d'argent aux Expositions qui ont eu lieu depuis lors, notamment à Paris en 1878 et 1879, à Bordeaux en 1882, à Anvers en 1885, et un diplôme d'honneur à l'Expon industrielle de Paris de 1879.

2. Le cru du Couvent, situé dans l'enclos de l'ancien couvent des Ursulines, est placé dans l'enceinte même de Saint-Emilion, c'est-à-dire au sommet des coteaux où l'on trouve les premiers grands crus de cette région.

1ers CRUS SAINT-ÉMILION *(suite).*

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Clos-Fourtet[1] (Leperche) . . .	10	*Malineau-la-Madeleine* (Domecq-Cazeaux)	4
Id. (Chaperon neveu) .	10	*La Madeleine* (Chatonnet-Crépin)	3
Trois-Moulins (Ernest Duplessis-Fourcaud)	25	*Château-Pavie* } [2] Ferdinand	
La Madeleine (Chatonnet). .	15	*Dne de La Sable* } Bouffard. .	40
Id. (Bon-Barat)	6		

CLOS-FOURTET

(1er CRU)

M. Leperche, propriétaire.

1. Le Clos-Fourtet, considéré à juste titre comme un des meilleurs crus du Saint-Emilionnais, est limitrophe des crus de Bel-Air et de Canon.

Son centre d'exploitation est situé à côté des remparts de Saint-Emilion et des ruines appelées : *Vieilles Murailles.* Sa position, de vieilles traditions et le nom de Camp Fourtet, que portait autrefois ce vignoble, font croire qu'il servit de camp aux armées qui dévastèrent autrefois Saint-Emilion.

Le vignoble de Clos-Fourtet, établi sur une position très élevée, offre un terrain de première qualité. Il comprend 18 hectares admirablement cultivés, complantés des meilleurs cépages, tels que le bouchet, le merlot et le noir de pressac ; aussi ses vins sont-ils des plus recherchés de Saint-Emilion et ont-ils contribué à remporter la médaille d'or qui a été décernée aux propriétaires de Saint-Emilion à l'Exposition universelle de 1867.

2. Le domaine de La Sable, autrefois propriété de la maison J. Bouffard père, vient d'être réuni à l'excellent 1er cru Château-Pavie, auquel il était contigu.

Ces deux crus appartiennent aujourd'hui à M. Ferdinand Bouffard, négociant à Bordeaux, qui a acheté Château-Pavie en 1885 à la famille Fayard.

Ces deux vignobles sont situés sur l'un des plus beaux coteaux de Saint-Emilion exposé au midi. Ils sont complantés des meilleurs cépages et cultivés avec les soins les plus intelligents. M. Ferdinand Bouffard a réussi à y arrêter l'invasion du phylloxera et, par les travaux importants qu'il y fait exécuter en ce moment, il aura avant peu

CHATEAU-PAVIE (1er CRU SAINT-ÉMILION)
(Ancienne propriété Fayard-Tallemon.)
M. Ferdinand Bouffard, propriétaire.

DOMAINE DE LA SABLE (1er CRU SAINT-ÉMILION)
(Anc. propriété de la Maison J. Bouffard père.)
M. Ferdinand Bouffard, propriétaire.

1ers CRUS SAINT-ÉMILION *(suite)*

	Tonneaux vin r.
A Pavie (Vve Adolphe Pigasse).	15
Berliquet (Vve Pérès).	10
Ch.-la-Serre (Mme de Monlaur).	8
Ch..Soutard (d'Allard). . . .	50
Ch.-Balestard-la-Tonnelle (Vve A. du Courrech de Raquinc).	10
A Daugay (Philippe Alezais).	8
Id. (Robin, gendre H. Greloud)	6
Id. (Vve Bourricaud et R. Chaperon fils)	10
A la Carte (Héritiers Martineau).	5
L'Arrosée (Héritiers Magne). .	8
Enclos Saint-Martin (Dussaut)	6
A Larcis (Bergey)	10
Id. (Vve Ducasse) . . .	12
Bellevue (Gaston Lacaze) . . .	15
Cru des Cordeliers[1] (Gabriel de Meynot).	5
Aux Menuts (Mis de Grailly). .	5
Id. (Lordon-Morel). . .	4
Aux Menuts (divers petits propriétaires).	12
A Pavie (Vve Chapus).	8
Ch.-Saint-Julien (Vve Adolphe Pigasse).	10
Sansonnet (Vte de Larrard) .	3
A Villemorine (Vve Morange) .	7

	Tonneaux vin r.
A Villemorine (Troquard) . .	8
Id. (Decesse)	4
A Faurie et Trottevieille (Pierre Jean).	18
Au Taudy ou Trottevieille (Ed. Jean)	6
A Trottevieille (A. Dumugron).	6
La Gouspaude (Colonel Robert et Vve de Cévilly).	8
Dne de Malineau (Fernand Pistouley)	12
Aux Grandes-Murailles (Malen).	3
Puygenestou-Naudes (Comte de Malet)	15
A Saint-Georges (Charoulet).	10
Id. (Jean Cassat) . . .	3
A Pavie (Decesse)	10
Id. (Dussaut).	5
A Coutet (Alphonse David). .	20
Franc-Mayne (G. Des Cordes).	15
Franc-Pourret (Déniau) . . .	10
A Cadet (Pineau et Bon) . . .	10
Ch.-la-Clusière (Thibeaud) . .	10
Au Cadet (Duperrieu)	5
Fonroque (J. Chatonnet) . . .	15
A Labouyque (Marchand). . .	10
Balleau (Vve Coste-Costy) . . .	20
A Niotte (Vve Rouja)	8

Les crus ci-après ont un cachet particulier; ils tiennent des vins de Saint-Émilion et de ceux de Pomerol, et rappellent beaucoup le Médoc. Les crus de Cheval-Blanc et de Figeac vendent comme les 1ers crus de ces deux communes.

Château-Cheval-Blanc (Fourcaud-Laussac).	60
Château-Figeac (Mme Wedel)	30

transformé ces deux vignobles réunis en l'un des plus importants et des mieux cultivés de la région.

Les plantations terminées, le vignoble de Château-Pavie-La-Sable aura plus de 17 hectares, et sa production moyenne, dès que toutes les vignes seront en rapport, atteindra 40 tonneaux.

Inutile de faire l'éloge des vins de ces crus, classés au rang des meilleurs 1ers crus de Saint-Emilion. Rappelons seulement que Château-Pavie faisait partie du groupe qui a obtenu à l'Exposition universelle de Paris la grande médaille d'or dont nous parlons plus haut.

1. Le cru des Cordeliers est situé dans l'enclos de l'ancien cloître des Cordeliers et dans les *Menuts*.

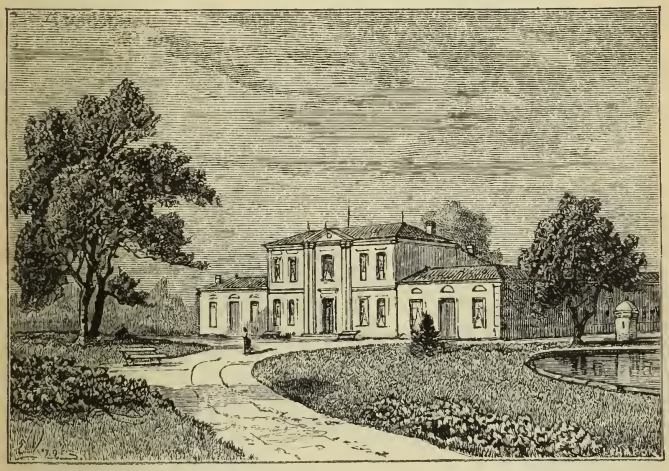
Grâce à des soins exceptionnels, il produit encore, malgré le phylloxera, environ 10 tonneaux dont la qualité justifie bien la vieille renommée de ce cru.

Les cépages qui le composent sont : le cabernet-sauvignon pour la plus grosse part, le merlot et la petite syrah de l'Hermitage.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Château-Dominique[1] (H. Greloud)	40	*Latour-Figeac* (Maray)	15
Latour-Figeac (Corbière)	20	*Ch.-Rebeyrolle* (Vve Rebeyrolle)	30
		La Marzelle (Alph. Bonneval)	15

Les crus ci-après tiennent le milieu entre les 1ers et 2es crus Saint-Émilion, et obtiennent des prix moyens.

Chât.-Corbin et Jean Faure (Paul Chaperon)	25	*Cru Cormey* (J.-M. Lemonnier)	10
*Ch.-Cormey-Fig*c (Fonnouvelle)	15	*A Marzelle-Figeac* (Longa)	8
		Clos Yon-Figeac[2] (G. Gurchy)	15



CHATEAU-DE-LA-DOMINIQUE
(1er CRU SAINT-ÉMILION)
M. Henri Greloud, propriétaire.

1. Le domaine de la *Dominique* est absolument dans les mêmes dispositions que celui du Cheval-Blanc, un des meilleurs crus du pays sous le rapport du sol où dominent tour à tour la grave, l'argile et le sable ferrugineux. Une ligne droite tracée par les propriétaires sépare ces deux vignobles.

La contenance de la Dominique est d'environ 21 hectares, presque entièrement complantés en cépages de choix produisant 35 à 40 tonn. année moyenne. Unissant la générosité du Saint-Emilion à la sève du Pomerol, les vins de la Dominique ont une place marquée parmi les plus renommés du Libournais.

Nous avons à en dire autant du domaine de la Closure, où M. H. Greloud ne néglige rien pour maintenir la juste réputation de ses excellents vins.

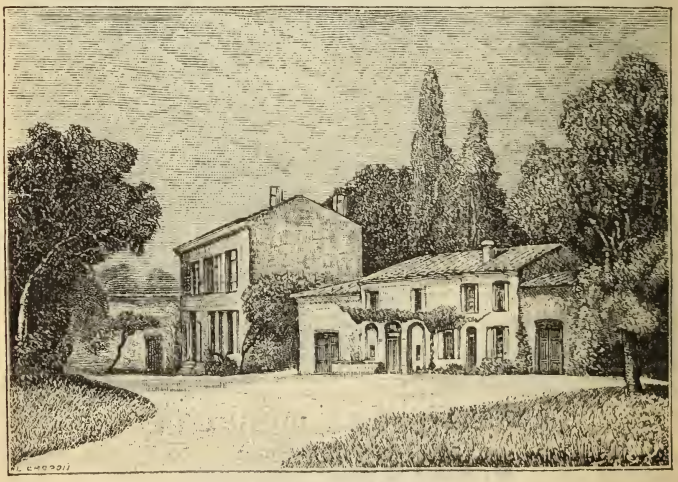
La Dominique faisait partie des crus qui ont obtenu une médaille d'or collective à l'Exposition universelle de 1867. M. H. Greloud a obtenu pour ses deux crus de la Dominique et de la Closure une médaille de bronze à l'Exposition universelle de 1878, une médaille d'argent à l'Exposition de 1879 avec certificat d'origine, une médaille de vermeil offerte par M. le Ministre de l'Agriculture au concours agricole de l'arrondissement de Libourne 1882, et une méd. d'or à l'Expos. universelle d'Anvers 1885.

2. Le Clos Yon-Figeac, situé sur un terrain graveleux complanté en cépages de choix, produit d'excellents vins qui ont une certaine analogie avec les vins du Médoc.

	Tonneaux vin r.
Yon-Figeac (St-Albin-Bonneval)	25
A Yon (Manuaud aîné). . . .	8
Dom. de Magnan[1] (A. Jalodin)	15
Dom. Magnan et la Gaffelière (Vivien Arnaud).	10
Dom. de Laporte-Gd-Corbin[2] (Pignat aîné).	18
Gd-Corbin et Boisredon (Nelson Cazeaux).	12
Gd-Corbin et Boisredon (Domecq-Cazeaux).	10
A Corbin (J. Despagne). . .	12
Id. (David, de Montagne)	6
Le Jura (Serizier).	12
A Ripeau (Buhler).	30
Jean Faure (Ve Penaudet fils).	30
A Monlabert (Wacrenier). . .	18
A Maulconne (Cassin)	10

2es CRUS

Ch.-La-Closure[3] (H. Greloud) .	12
A Faurie (Lavau)	12
Le Mayne (Adrien Puchaud).	35
A Matras (Romain Chaperon).	30



DOMAINE DE MAGNAN

M. Armand Jalodin, propriétaire.

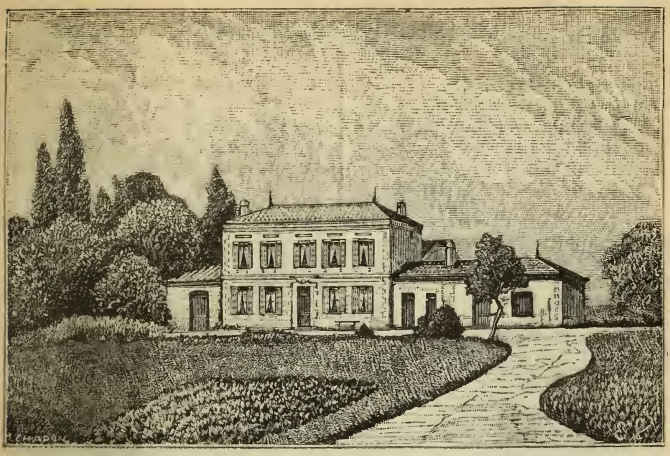
1. Le domaine de Magnan est situé dans la plaine, à peu de distance des coteaux de Saint-Emilion. Son sol entièrement sablonneux à fond d'alios est très favorable à la viticulture. Le propriétaire actuel, M. Armand Jalodin, par suite de travaux aussi considérables qu'intelligents, est arrivé à faire produire à ce domaine des vins généreux et bouquetés qui sont très appréciés et que le commerce recherche de plus en plus. C'est un des meilleurs 2es crus de la commune de Saint-Emilion.

2. Le domaine de Laporte-Grand-Corbin a une étendue de 8 hectares 65 ares, dont 6 hectares soixante-quinze ares sont consacrés à la vigne.

Son vignoble, voisin de l'excellent cru du Cheval-Blanc et des meilleurs crus de Pomerol, est complanté de cépages choisis et cultivés avec les plus grands soins; aussi produit-il un vin plein de rondeur et de finesse, très recherché du commerce.

Le domaine Laporte-Grand-Corbin a obtenu en 1885 une médaille d'argent à l'Exposition universelle d'Anvers (Belgique).

3. Le Château-La-Closure est situé à l'entrée de Saint-Emilion, à une petite distance des ruines du Palais-Cardinal et des Grandes-Murailles. La nature du sol,



DOMAINE DE LAPORTE-GRAND-CORBIN

M. J. Pignat aîné, propriétaire.

CHATEAU-LA-CLOSURE

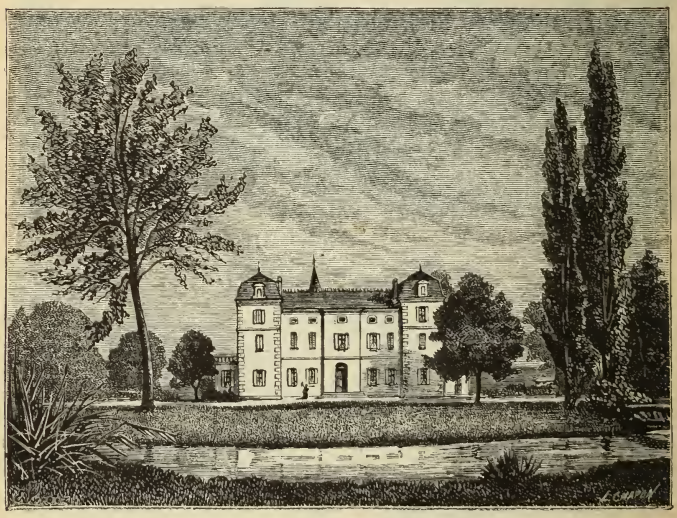
(2e CRU SAINT-ÉMILION)

M. Henri Greloud, propriétaire.

la position du vignoble, le choix des cépages et les soins assidus et intelligents apportés par son propriétaire à la viticulture et à la vinification donnent aux vins de La Closure le cachet le plus vrai de Saint-Emilion.

2es CRUS SAINT-ÉMILION *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Pourret[1] (Piola).	50
Dne du Petit-Bois et des Valentins (Mlle Duplessis-Fourcaud)	25
Ch.-des-Remparts, cru Petit-Bois (L. Lavau aîné)	7
A Petit-Bois (Lachaud, liquoriste, à Libourne)	10
A Petit-Bois (Vve Pigasse et Mme Thibaud) . .	5
A Petit-Bois (Pelletier)	5
Ch.-Peyraud[2] (Ch. Beylot) . .	40
Domaine de Mazerat[3] (G. Gurchy).	20
Ch.-Couperie[4] (Vr Fourcaud) .	25



CHATEAU-PEYRAUD

(2e CRU SAINT-ÉMILION)

M. Charles Beylot, propriétaire.

1. Le cru de Pourret, ainsi que nous l'avons dit plus haut, est un des crus les mieux soignés de Saint-Emilion. Il produit de 50 à 60 tonneaux d'un vin très recherché parmi les 2es crus de Saint-Émilion.

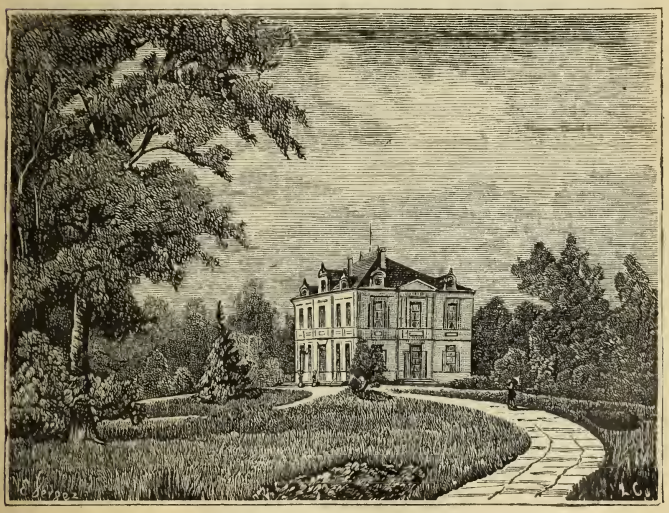
2. Le Château-Peyraud, situé au N.-E. du bourg de Saint-Emilion, à peu près à égale distance du clocher de Saint-Christophe-des-Bardes et de celui de Saint-Émilion, commande un vignoble très bien tenu, produisant 35 à 40 tonn. d'un vin classé parmi les bons seconds crus de Saint-Emilion.

3. La propriété de M. G. Gurchy, à Mazerat, est située sur les premiers coteaux et sur les premiers sables de Saint-Émilion. Elle reçoit des uns les principes généreux et solides qu'on recherche dans les vins de Saint-Emilion, et des autres le moelleux, la distinction et le bouquet.

Cette propriété, qui est depuis 1610 dans la famille Gurchy, a toujours été cultivée avec le plus grand soin. Ses produits, très recherchés, sont presque toujours livrés aux mêmes consommateurs.

4. La propriété de Château-Couperie, créée par M. Victor Fourcaud, est d'une contenance d'environ 25 hectares. Elle se compose du domaine de Couperie propre-

DOMAINE DE MAZERAT (2e CRU SAINT-ÉMILION)
M. G. Gurchy, propriétaire.



CHATEAU-COUPERIE (2e CRU SAINT-ÉMILION)
M. Victor Fourcaud, propriétaire.

2es CRUS SAINT-ÉMILION *(suite)*

	Tonneaux vin r.
A Rouffiac (Jean Chatonnet)	15
A Mazerat (Souffrain, de Limoges)	25
A Trianon (G. Beurcq)	15
A Larmande[1] (Saint-Genis)	5
Cru Haut-Simard (Goudicheau)	10
A la Gaffelière (Docteur Peyraud)	10
Id. (Cte de Malet)	20
A la Gommerie (Vve Paillet aîné)	20
Id. (G. Des Cordes)	10
Château-Camus[2] (G. Gurchy)	35
A Camus (Pistouley)	10
A Fonrazade (G. Des Cordes)	25
A Gueyrot[3] (Thibeaud)	25
Cru Cantenac[4] (Oscar Despujol)	18
Pain-de-Fleur (Chaperon neveu)	10
A Pourret (Vve Jeansonnet fils)	8
Id. (Barde)	5
A Jacquemeau (Peychaud)	8
A Mazerat (Nouvel)	8
A la Moléonne (Cassin)	5
A Chante-Alouette (Pinaud)	10
Domaine de Branne-Bragard (J.-B. Robert)	20
A Jean-Voisin[5] (J. Lataste)	20
A Cravignac (Vve Paravey)	10
A Vachon (Corbière)	8
A Patarabet (Rouja)	9
A la Grâce-Dieu (Despagne)	8

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux et vendent généralement comme 3es crus.

---

ment dit et des deux domaines du Colombier et de Pagaud. Le tout en un seul tenant. Trois hectares de prairies et d'agréments entourent l'habitation. Le reste est presque entièrement complanté en vignes des meilleurs cépages, pouvant produire de 25 à 30 tonneaux.

1. Le domaine de Larmande, contigu au cru de Cadet, est complanté des meilleurs cépages du Saint-Emilionnais. De nouvelles plantations, dans lesquelles domine le cabernet-sauvignon, sont susceptibles de porter la production entière à une moyenne de 18 tonneaux.

Le cru de Larmande a obtenu une médaille de bronze à l'Exposition internationale de Bordeaux de 1882.

2. La propriété du Château-Camus est formée par la réunion des domaines de Camus et de Lafontaine, acquis par Mme Ve Gurchy en 1882 et 1883.

Le château, récemment construit, est entouré d'un vignoble de 15 hectares situé au pied des coteaux de Saint-Emilion, à la limite des premiers crus, et dans un terrain sableux qui le met à l'abri du phylloxera.

Cette disposition a permis de conserver les anciens procédés de culture, ainsi que les fins cépages du pays : cabernet-sauvignon, bouchet, mèrlot, noir de pressac ; mais, plus encore que le choix des cépages, la nature ferrugineuse du sous-sol contribue à donner aux produits de ce cru des qualités qui ont été récompensées par une médaille d'argent à l'Exposition de 1878.

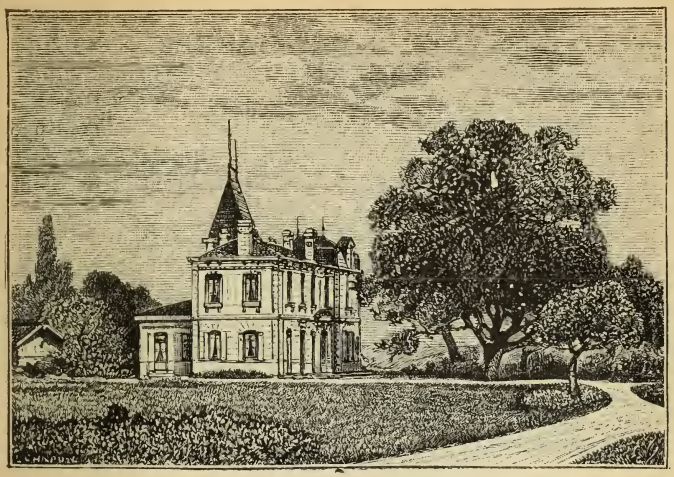
La moyenne du rapport de la propriété est de 35 tonneaux.

3. M. Thibeaud, propriétaire du domaine de Gueyrot, possède aussi dans le Libournais le cru du *Port de Branne*, à Saint-Sulpice-de-Faleyrens, produisant en palus environ 40 tonn., le cru de *Bel-Air*, à Grézillac, consacré aux vignes blanches, et le Château-La-Clusière, 1er cru de Saint-Emilion. Ce château est entouré d'un joli petit vignoble situé sur les coteaux de Saint-Emilion et produisant un des vins les plus estimés de cette commune.

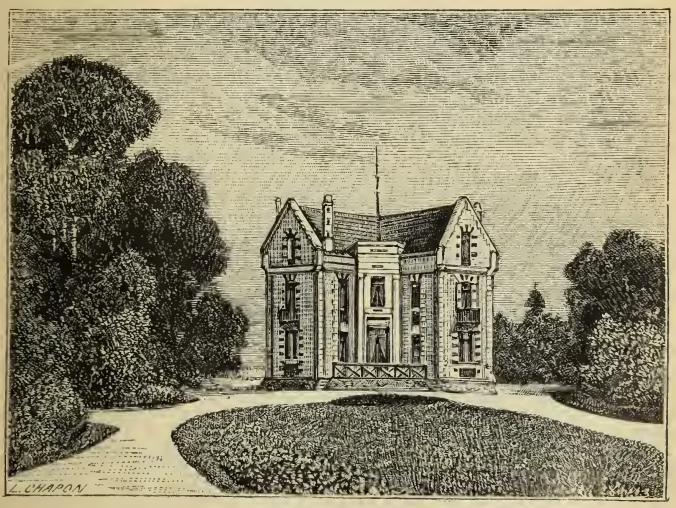
4. Le domaine de Cantenac est situé dans des sables reposant sur un fond d'alios (crasse de fer).

Il résulte de cette nature de terrain et d'un choix de cépages très fins que le vin de ce cru possède du moelleux, de la délicatesse et beaucoup de bouquet ; aussi jouit-il d'une grande réputation dans le nord de l'Europe.

5. Le domaine de Jean-Voisin comprend 10 hectares de vignes et 3 hectares de prés. Ce vignoble, complanté de cépages de choix, est en voie d'agrandissement et arrivera à produire 25 à 30 tonneaux.



CHATEAU-CAMUS
(2e CRU SAINT-ÉMILION)
M. G. Gurchy, propriétaire.



CHATEAU-CANTENAC
(2e CRU SAINT-ÉMILION)
M. Oscar Despujol, propriétaire.

SAINT-CHRISTOPHE-DES-BARDES. — 646 h. — 768 hect. — 8 k. au S. de Lussac; 3 k. à l'E. de Saint-Émilion; 13 k. à l'E. de Libourne. — **B.** : au N., par Saint-Georges-Montagne et Parsac; à l'E., par Saint-Étienne-de-Lisse et Saint-Hippolyte; au S., par Saint-Hippolyte et Saint-Laurent; à l'O., par Saint-Émilion. — **Ch. de fer,** st. de Saint-Laurent et de Saint-Émilion. ✉ : Saint-Émilion. — ☄ : Lussac.

Sol accidenté, coteaux argilo-calcaires ou silico-argileux, dont les pentes finissent brusquement vers le S., tandis qu'elles sont douces vers le N. — **S.-sol** pierreux, souvent rapproché de la surface du sol.

Vins rouges des 1ers et 2es crus, produits par 1/3 merlot, 1/3 cabernet, 1/3 malbec, ayant les caractères du type St-Émilion; ceux qu'on récolte dans la partie S., sur une chaîne de coteaux qui court de l'E. à l'O., sont les meilleurs; mêmes prix qu'à Saint-Émilion.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS SAINT-ÉMILION

	Tonneaux vin r.
A Sarpe (H. Ducarpe fils). . .	15
A Gaubert (Lapeyrolerie frres).	12
A Sarpe-Pelletan (comte de Carles)	12

2es CRUS SAINT-ÉMILION

Chât.-Laroque (marquis de Rochefort-Lavie)	250
Ch.-Le-Cauze[1] (H. Wibaux). .	45
Puy-Mouton (Eug. Danglade).	70
Cru de Rol (de Canolle) . . .	20
Dne Lapelleterie (Berthomien)	30
Domaine Cassevert (Schallburg)	30
Barde-Haut (Lapeyrolerie frères)	20
Ch.-La-Barde[2] (Duclos fils) .	20
Guillemot (Lavau aîné) . . .	20
Badette (d'Allard).	30
A Sarpe (Olivet)	8
Id. (Laporte)	6
A Panet (Barat).	15
Ch.-Fombrauge (de Canolle).	60
Ch.-Brun, cru le Sable (L. Brun).	30
Au bourg (Durand)	45
Ch.-Cantin (Itey).	70
A Gouillard (Pistouley) . . .	30
Le Grand-Treuil (P. Boisard).	12
A Puy-Mouton (Berthomien).	10
Cru de Tauzinat-l'Hermitage (Paul Boisard).	12

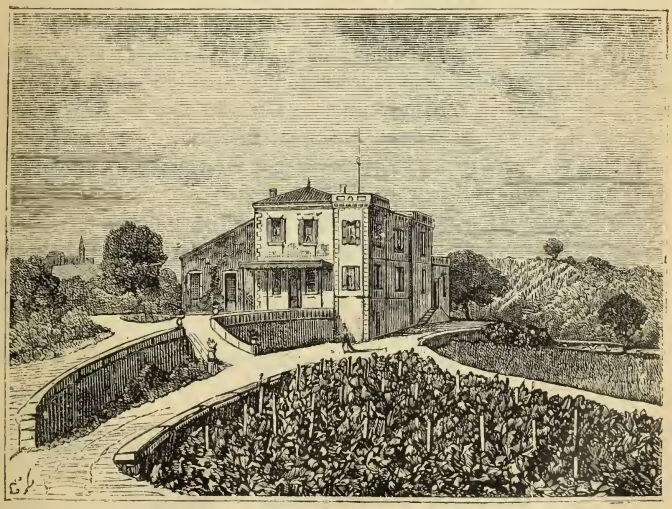
1. Le Château-Le-Cauze commande un domaine de 33 hectares, divisés en 3 hectares d'agréments et 30 de vignes, dont un plateau élevé des plus pittoresques avec pentes aux différentes expositions. Ces heureuses dispositions et un terrain argilo-calcaire, graveleux et marneux, avec sous-sol d'alios sur plusieurs points, partout complanté des cépages fins du Saint-Emilionnais, assurent aux vins de Cauze le corps, le bouquet, la finesse et la distinction des 1ers crus, aux prix desquels ils se vendent et au rang desquels ils ne tarderont pas à être classés. Monsieur H. Wibaux, propriétaire depuis 1869, ne cesse d'apporter à la culture et à la vinification tous les perfectionnements. Dix hect. en vignes forment un 2e cru désigné sous le nom de *Clos des Moines*.

Par l'emploi du sulfure de carbone, M. Wibaux est arrivé à lutter heureusement contre l'invasion phylloxérique et à maintenir son vignoble dans toute son étendue.

2. Le Château-La-Barde est situé à 1 kilom. environ des murs de Saint-Emilion, et à l'Est de cette ville. Il appartenait dans l'origine à M. David, ancien député de la Gironde. Par sa situation topographique, la nature de son sol argilo-calcaire et ses excellents cépages, ce domaine produit des vins de 1er choix.

Les vins de ce cru ont figuré à l'Exposition de Bordeaux de 1882 et ont obtenu l'une des médailles d'argent accordées aux crus du Saint-Emilionnais.

CHATEAU-LE-CAUZE
(2e CRU SAINT-ÉMILION)
M. H. Wibaux, propriétaire.



CHATEAU-LA-BARDE
(2e CRU SAINT-ÉMILION)
M. Duclos fils, propriétaire.

3es CRUS ARTISANS ET PAYSANS

	Tonneaux vin r.
A Tillet (Rivière)	25
A Gouillard et Tisselin (Vivien-Arnaud)	16
A Gouillard (Fartin César)	10
Id. (Jules Rivière)	6
A Jean Guillot (Duchamp)	6
A Tillet (Baptiste Rivière)	6
A Nardon (André Raby)	10
Id. (Chagneau)	6
A Rocheyron (Chosky)	10
A Lavallade (Courcouyat)	8
Id. (Chagneau)	8
A Roulaude (David)	12
Aux Sables (Arnaudet)	8
A la Plagnotte (Guimberteau)	8
A Larguet (Rabot)	6
A Boutisse (Laporte)	20
Id. (Vve Faure)	8
A Puy-Mouton (J. Bertrand)	6
A Tonneret (Monteil)	6
A Pineuilh (Bouquey)	7
Id. (Jean-Louis)	6
Id. (Vve Croizet)	6
A Pineuilh (Périer)	5
Id. (Milon)	6
A Milon (Milon)	6
A Cauzin (Dumigron)	15
A Lapelleterie (Musset)	6
Au bourg (Guill. Chagneau)	4
Id. (Macau)	8
Id. (Brun)	8
Id. (Pierre Camus)	7
Id. (Coudere)	5
A Yon (Arnaud)	6
A Parsac (Jamonneau)	6
A Granjey (Laporte)	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

SAINT-LAURENT-DES-COMBES. — 340 h. — 385 hect. — 8 k. à l'O.-N.-O. de Castillon; 2 k. de Saint-Emilion. — **B. :** au N., par Saint-Christophe-des-Bardes; à l'E., par Saint-Hippolyte et Saint-Pey-d'Armens; au S., par Vignonet; à l'O., par Saint-Emilion. Sa superficie représente un carré long de 3 k. du S. au N., sur 1,280 m. en moyenne. — **Ch. de fer** de Libourne à Bergerac, st. de Saint-Laurent. ✉ : Saint-Emilion. — ☎ : Castillon.

Sol : au N., coteaux argilo-calcaires, sur fond pierreux exploités; au S., plaine sableuse, peu propice à la vigne.

Vins, analogues à ceux de Saint-Emilion, gén. classés comme 2es crus, mais vendus, dans certains chais, à peu près comme les 1ers crus de Saint-Emilion. Plusieurs 1ers crus de Saint-Emilion ont une partie de leurs vignes dans Saint-Laurent.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
La Barde (Eug. Horeau)	10
Id. (Ducasse)	15
Le Tertre (Fatin)	5
La Mondotte (Loiseau)	10
Id. (Vve Verneuil)	8
Ch.-Baladoz (Roger)	20
Ch.-Bellefont (Naudin)	30
Godeau (Henri Ducarpe aîné)	10
La Croizille (Laforest)	12
A Peyrelongue (Blanc)	15
Id. (Gireaud)	15
Au Sable (Faure)	4

Une dizaine de petits propriétaires font de 2 à 7 tonn. et vendent généralement comme 3es crus.

SAINT-HIPPOLYTE. — 294 h. — 444 hect. — 7 k. au N.-O. de Castillon; 2 k. à l'E. de Saint-Émilion. — **B.** : au N., par Saint-Christophe-des-Bardes; à l'E., par Saint-Étienne-de-Lisse; au S., par Saint-Pey-d'Armens; à l'O., par Saint-Laurent-des-Combes. — **Ch. de fer** de Libourne à Bergerac, st. à Saint-Laurent. — ✉ : Saint-Émilion. — ☎ : Castillon.

Sol : coteaux et plateaux élevés argilo-calcaires sur fond pierreux et plaine sablonneuse ou sablo-graveleuse à l'O.; sablo-argileuse, fertile et très propice à la vigne à l'E.

Vins classés au nombre des 2es crus de Saint-Émilion, se vendant en primeur, selon les années, de 800 à 1,200 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

2es CRUS SAINT-ÉMILION

	Tonneaux vin r.
Ch.-de-Ferrand (Mme Fornenerod de Mons).	100
Ch.-Lassègue (Belliquet). . .	50
Ch.-Capet (Douhet).	50
A Capet (Charmolue). . . .	20
A Maurens (Comte de Carles).	20
A Monlot (Vve Ichon). . . .	15
A Paillas (Vve Duverger). . .	15
A Billeron (Béchaud). . . .	15
A Merle (de Guilhemanson) .	15
A Pipau (Bayssalance). . . .	15

CRUS ARTISANS ET PAYSANS

A Bouquey (Vve Chatard). . .	10
Id. (Rouleau).	10
A Billeron (Durand).	8
A Larsiley (Itey).	6
A Comte (Cassat).	8
A Paillas (Descombes)	15
A Petit-Bouquey (Hubert). . .	6
Au Mayne (Ad. Béchaud). . .	6

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

SAINT-ÉTIENNE-DE-LISSE. — 362 h. — 709 hect. — 5 k. à l'O.-N.-O. de Castillon; 5 k. à l'E. de Saint-Émilion. — **B.** : au N., par Parsac; à l'E., par Saint-Genès et Sainte-Colombe; au S., par Saint-Pey-d'Armens; à l'O., par Saint-Hippolyte et Saint-Christophe. — **Ch. de fer** de Libourne à Bergerac, st. de Saint-Étienne. ✉ et ☎ : Castillon.

Sol : divisé en coteaux argilo-calcaires et en plaine composée d'humus et de sable assez fertile. — **Sous-sol** de pierre ou d'alios ferrugineux, sur les hauteurs ou sur les pentes; argileux dans la plaine.

Vins, produits par les mêmes cépages qu'à Saint-Émilion, bien colorés, fins, fermes sans être rudes, se rapprochant des vins de graves, si estimés, de la commune de Pomerol. Les vins de Saint-Étienne, connus dans le commerce sous le nom de Saint-Estèphe-Saint-Émilion, se vendent, en primeur, dans les 1ers crus, de 1,000 à 1,400 fr,

1ers CRUS DE LA COMMUNE

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Pressac (P. Laval)	40	*A Faugère* (Esquissaud)	45
Rocher (de Graval Hauteville)	35	*Château-Pey-Blanquet* (Comte de Malet)	90
A Veyra (Claverie, de Castillon)	20	*Château-de-Pressac* (Héritiers Josselin)	50
Au bourg (Durand)	20		
Cru de Belair (Mlle Louise Ouy)	30		

2es CRUS DE LA COMMUNE

Mont-Belair (Dr Constantin)	20	*Au bourg* (Dr Burgade)	12
Gicablan (Mlle Belliquet)	15	*A Mangot* (Mme de Lacaussade, de Beaurech)	35
A Justice (Charpentier)	20	Id. (Cousteau)	12
Clos Viramont-Lafagnouse (Bayssalance)	25	*A Canteranne* (Martin Ouy)	40

CRUS ARTISANS ET PAYSANS

Au bourg (Pierre Macau)	20	*A Bréat* (Aug. Ouy)	20
Id. (Vve J. Besse)	15	*A Bernateau* (J. Laveau)	15
Id. (Jean Saleau)	12	*A Jappeloup* (B. Bellanger)	8
Id. (Lamberterie)	12	Id. (J. Chauvet)	8
Id. (Jean Barbeyron)	10	Id. (Léonard Brisseau)	6
Id. (Jean Fortin)	6	*A Guinot* (Jean Rollet)	6
A Pey-Blanquet (J. Thibaud)	10	Id. (Jérôme Rollet)	6
Id. (Prade E. Périgaud)	8	Id. (François Itey)	6
Id. (François Jaubert)	8	*A Parant* (Savariaud)	8

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonn.

SAINT-PEY-D'ARMENS. — 294 h. — 418 hect. — 6 k. à l'O. de Castillon; 12 k. au S.-E. de Libourne. — **B.** : au N., par St-Hippolyte et St-Etienne-de-Lisse; à l'E., par St-Magne; au S., par Ste-Terre; à l'O., par Vignonet et St-Hippolyte. ✉ et ✆ : Castillon.

Sol gén. sableux et fertile, très propice à la culture des céréales. Vers le N., quelques terres argileuses. — **Sous-sol** graveleux vers le S.-E.; sableux vers le S.-O.; sablo-argileux, compact, parfois ferrugineux, vers le N.

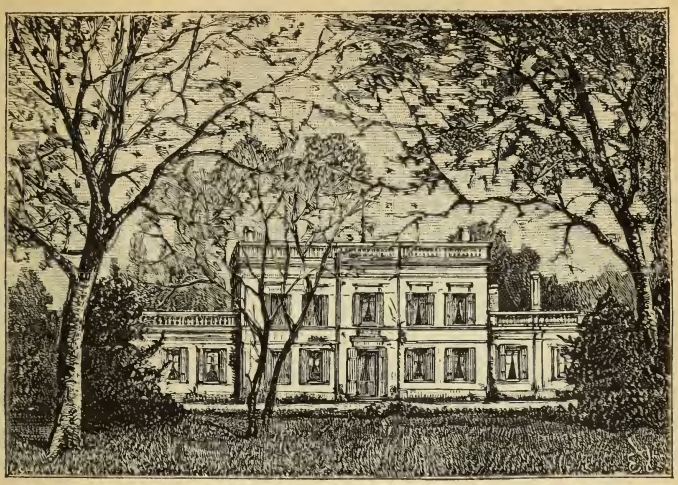
Vins rouges riches en couleur et très corsés; ils se rapprochent, comme ensemble, des vins de Saint-Émilion, sans en avoir toute la finesse de sève; prix de primeur, de 800 à 1,200 fr. dans les crus bourgeois, de 500 à 700 fr. dans les crus artisans.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
C.-de-St-Pey (Philippe Musset)	40	*Cru St-Lô* (Vve Lodoïs Espagnet)	18
Ch.-Fourney[1] (Gab. de Meynot)	60	*Au bourg* (Ouy)	25

1. Le domaine de Fourney est situé dans la commune de Saint-Pey-d'Armens et surtout dans celle de Saint-Etienne-de-Lisse. Son étendue est d'environ 45 hect. en plaine. Les cépages fins et principalement le cabernet-sauvignon composent son vignoble, qui produit de 60 à 80 tonn. d'un vin qui se distingue par sa finesse.



CHATEAU-FOURNEY

(CRU BOURGEOIS)

M. Gabriel de Meynot, propriétaire.

CRUS ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Au bourg (Mestadier).	15	*Au bourg* (Pierre Bertin). . .	12
Id. (J. Bertin).	12	Id (Laval).	8

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn.

VIGNONET. — 754 h. — 415 hect. — 9 k. à l'O.-S.-O. de Castillon; 12 k. S.-E. de Libourne. — **B.:** au N., par Saint-Emilion, Saint-Laurent et Saint-Hippolyte; à l'E., par Saint-Pey-d'Armens; au S., par Sainte-Terre et la Dordogne; à l'O., par Saint-Sulpice-de-Faleyrens. — ✉: Saint-Emilion. — ☿: Castillon.

Sol sableux au N.; sablo-graveleux au N.-E.; alluvial au S. et au S.-O. — **Sous-sol** graveleux à une assez grande profondeur au N. et à l'E.; argileux au S. et à l'O., ou l'on trouve plusieurs bancs d'argile propre aux tuileries.

Vins rouges, récoltés dans les graves et les palus. Ceux qui sont récoltés en totalité ou en grande partie dans les graves, sont classés sables Saint-Emilion et vendent en primeur, selon les années, de 750 à 1,000 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
A Peilhan (R. Musset)	12
Ch.-Peyroutas (Duthil)	12
A la Grave (Martin)	15
A la Grave (Itey aîné)	12
Id. (Richet)	6

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonn.

SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS. — 1,137 h. — 2,001 hect. — 6 k. au S. de Libourne; 3 k. au S.-S.-O. de St-Émilion. — **B. :** à l'O. et au N., par St-Émilion; au N.-E., par Vignonet; à l'E. et au S., par la Dordogne. — ✉ : St-Émilion. — ☞ : Libourne.

Sol gén. plat : vers le N., terrain sableux ou sablo-graveleux sur **sous-sol** sablo-graveleux ferrugineux; vers le S., sol sablo-argileux, alluvial, très fertile.

Vins connus dans le commerce sous le nom de Sables-Saint-Émilion; ils sont fins, coulants, assez bouquetés, vite buvables; prix de primeur, 800 à 1,400 fr. dans les crus bourgeois; 550 à 800 fr. dans les autres. **Vins de palus** ord.; prix de primeur, 500 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Monbousquet (A. Bellanger)	90
Ch.-Lescours[1] (Elomir Astruc)	30
Cru Grand-Pey-Lescours (Ph. Duthil)	20
Démembrement de l'ancien Lescours (Léo Duthil)	20
Le Castelot (R. Chaperon)	12
A Pierrefitte, cru St-Martial (Félix Chaperon)	8
La Chapelle-Lescours (Boisdron)	15

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au bourg (Sintey)	6
Cru Berlinat (Meyney)	10
Au Mondon (Bouquey)	6
Au Pt-Bigaroux (J. Brisson)	6
Id. (Pierre Cassat)	5
Au Grand-Bigaroux (Navaille)	8
Id. (Thibaud)	5
Au Grand-Bigaroux (Dupuch)	6
Id. (Simard)	4
Cru de Plaisance (Decros aîné et Camille Rocherol)	3
A Percy (Lacombe)	5
A Jupille (Jadeau)	6
A Pierrefitte (Chauvin)	4

Une dizaine de petits propriétaires font de 2 à 5 tonn.

VINS EN PALUS

Au Port de Branne (Thibeaud)	40
Au Port de Moulon (Pistouley)	8
Clos du Docteur (Elomir Astruc)	6

Une douzaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonn.

1. M. Elomir Astruc, en achetant le Château-Lescours et une partie des vignes de cet ancien domaine, a divisé son vignoble en 3 parties : 1° la partie entièrement graveleuse forme le cru de Royal-Lescours, à M. Elomir Astruc; 2° la partie sablo-graveleuse forme le cru Château-Saint-Emilion, à MM. les fils d'Elomir Astruc; 3° la partie des palus forme le clos du Docteur, appartenant à M. Elomir Astruc.

LIBOURNE. — 15,832 h., dont 1,257 de population flottante. — 2,056 hect. — 32 k. à l'E.-N.-E. de Bx par la Rte Nle et à 36 k. par le ch. de fer; 44 k. au S.-E. de Blaye. — **B.:** au N., par les Billaux et Lalande; au N.-E., par Pomerol; à l'E., par Saint-Emilion et Saint-Sulpice-de-Faleyrens; au S., par la Dordogne; à l'O., par la Dordogne et l'Isle. — **Ch. de fer** de Bx à Paris, de Libourne à Bergerac et de Libourne à la Sauve et à Langon (ce dernier en projet). ✉ et ☿.

Sol : au N., fertiles palus des Dagueys formés par l'Isle; au Sud, palus de Condat, formés par la Dordogne; à l'E., vaste plaine sablo-graveleuse, propice à la viticulture. — **Sous-sol** graveleux à l'E.; au N. et au S., couche alluviale d'une grande profondeur.

Vins divisés en deux catégories : vins de palus et vins de graves ou de sables. Les *vins de palus,* produits par le malbec, le mancin, le verdot, le merlot et les cabernets (bouchets), sont corsés, colorés, coulants; recherchés comme vins de palus et payés en primeur, selon les années, de 400 à 700 fr.

Les *vins de la plaine* sablo-graveleuse sont légers, coulants, droits de goût et fort agréables; dans certains crus, ils sont vendus comme les 2es crus Pomerol, auxquels ils sont comparables à tous les points de vue; prix de primeur, 850 à 1,300 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

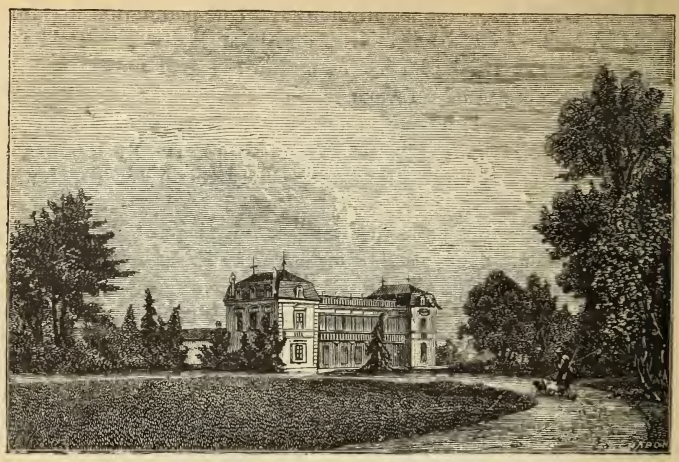
EN PALUS DE CONDAT

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Meynard[1] (Piola)	200	*Chantecaille* (Guimberteau) .	25
Cru Gontier (Deval).	125	*A Pontat* (Larroucaud) . . .	25
Belliquet (Vve Paillet aîné). .	90	*A Barreyre* (Ducasse, notaire à Libourne).	25
Au Caillou (de Seguin) . . .	40	*Au Galet* (Mlle Favereau) . .	25
La Cabane (Mme Decazes) . .	40	*A Condat* (Ragot).	15
Ridet (Eug. de Laage). . . .	50	Id. (Didier)	15
Au Gd-Bourdieu (Ve Plaideau)	35		

1. Le domaine de Meynard, situé sur la rive droite de la Dordogne, à 4 kil. en amont de Libourne, dans la partie la plus élevée de la palus de Condat, a été entièrement créé et entouré de digues par M. Albert Piola. Il comprend environ 50 hect., dont 32 de vignes et 18 de prairies. Le vignoble produit de 150 à 200 tonneaux d'un vin remarquable par sa finesse relative et son absence complète de goût de terroir. Il est recherché par le commerce, qui l'a souvent payé 500 et 600 fr. le tonneau.

Comme à Saint-Emilion, où il est propriétaire de deux vignobles classés en tête des premiers et seconds crus, M. Piola a introduit le premier dans la palus de Condat la culture à la charrue et au scarificateur dans ses vignes installées sur un seul échalas avec trois rangs de fil de fer. (Voir ci-après le dessin du château.)

C'est dans ce vignoble que l'éminent viticulteur M. Jules Guyot a pris son type de la taille des vignes de palus dans son remarquable rapport sur la viticulture du centre-sud de la France. La submersion, qui y est pratiquée depuis bientôt dix années, a parfaitement maintenu la production de ce vignoble, sur lequel M. Piola a réuni une des plus riches collections de vignes américaines qui existent en Europe, collection qui comprend près de 300 variétés et a valu au propriétaire de nombreuses médailles d'or et d'argent aux divers concours et expositions où elle a été présentée.



CHATEAU-MEYNARD

M. Piola, propriétaire. (Voir page 345, note 1.)

PALUS DES DAGUEYS ET DE SAILLANS

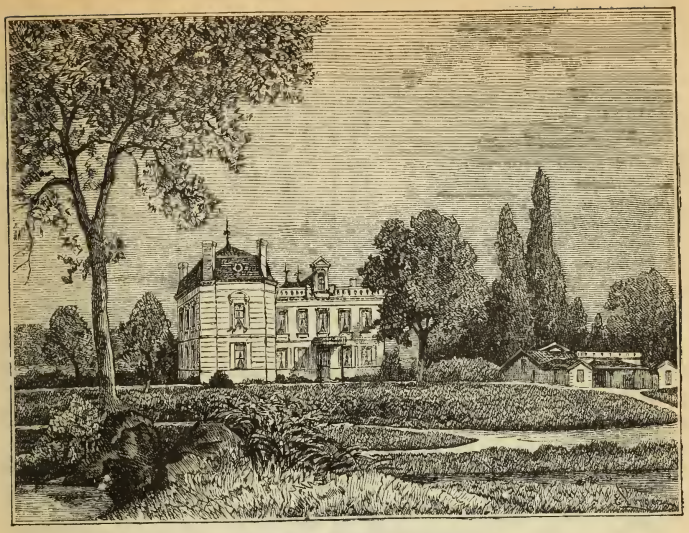
	Tonneaux vin r.
Au Pintey (Jacquet).	25
Clos Palus (James Chaperon) .	35
Id. (Garitey et Jacob). .	20
Id. (Henri Greloud) . .	15
Id. (Soulard)	25
A La Tignasse (Vve Lagilouse).	12
Gombaud (Charnolue). . . .	15
Id. (Bussier).	30
Aux Dagueys (Rousselot). . .	10
Au Pignon (Mme Martin) . . .	20

DANS LES SABLES

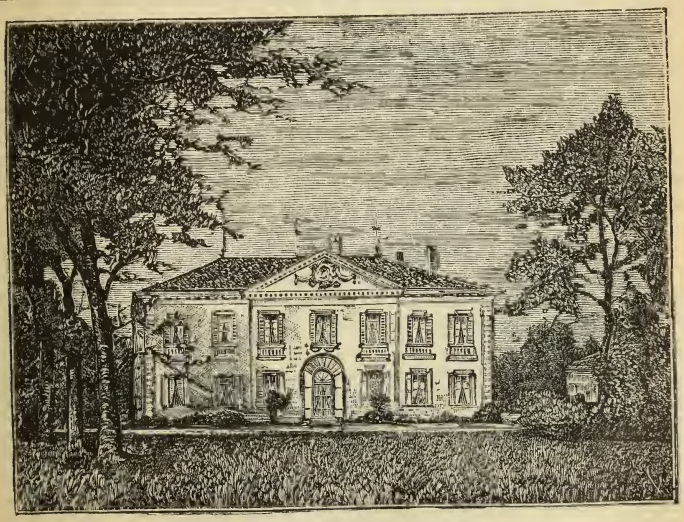
Ch.-de-Sales (Alex. de Laage).	90
Château-Mazeyres[1] (Baron de Susbielle)	30
A Mazeyres (Am. Chatard) . .	10
Aux Dagueys (Leperche). . .	20
A Géronde (Lacombe).	10
Charruaux (Vve Chassagne). .	10
A Pintey (Lafargue).	15
Id. (Béguin frères). . .	15
Ch.-Martinet[2] (P. de St-Genis)	35
A Quinault (Aubert).	20
Ch.-de-Cruzeau (Loyer fils) . .	12
Ch.-La-Plante (Blyther). . . .	20
Au Manège (Larroucaud). . .	15

1. Le Château-Mazeyres appartient à M. le baron de Susbielle. Ce domaine, situé sur les excellentes croupes graveleuses de Libourne-Pomerol, se compose de 15 hect. dont 11 sont plantés en vignes. Depuis que M. le baron de Susbielle en est le propriétaire, d'importantes plantations ont été faites. La culture et la taille du Médoc ont été adoptées dans certaines parties du vignoble. Les meilleurs cépages ont été réunis; parmi eux, domine le plus apprécié aujourd'hui : le cabernet-sauvignon. Cette propriété, en pleine prospérité, arrive à produire 30 tonn. Les récoltes des dernières années ont été vendues 1.000 et 1.100 fr., comme les 2es crus Pomerol.

2. La contenance du domaine de Martinet est de 30 hectares. Le vignoble, établi sur un terrain sablo-graveleux, planté des meilleurs cépages de Saint-Emilion et en grande proportion de cabernet-sauvignon, entretenu par les meilleurs procédés de culture, produit de 30 à 40 tonneaux d'un vin délicat classé dans les bons crus des Sables-Saint-Emilion.



CHATEAU-MAZEYRES
M. le baron de Susbielle, propriétaire.



CHATEAU-MARTINET
M. P. Saint-Genis, propriétaire.

DANS LES SABLES *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-de-Videlot (de Jaurias) . .	10	*A Doumayne* (F. Bloy)	20
A Condat (Lavignac).	10	*A Robert* (Jean Virolé)	20
Ch.-Monrepos (Vte de Larrard).	6	*A Chapelle* (Chapelle)	8
Ch.-du-Tailhas (N. Garde). . .	15	*Clos Lapaillette Pamperdut* (Léopold Surein)	10
A Taillefer (Buidin-Buffin) . .	10	*A Truquet* (Dubuch).	15
Cantereau (H. Gros)	15	*A Beauséjour* (Mirande). . . .	10
A Verdet (Dlles Porge)	15	Id. (Vve Emery). . .	10
A Béquille (Maurèze).	15	*Cru Barreau* (Décros aîné). . .	10
A la Barraque (B. Viaud). . .	15		

POMEROL. — 957 h. — 624 hect. — 4 k. au N.-E. de Libourne. — **B. :** au N., par Lalande; à l'E., par Néac, Montagne et Saint-Émilion; au S. et à l'O., par Libourne. — ✉ et ☿ : Libourne.

Sol : vaste plateau élevé, légèrement ondulé, divisé en deux parties par la Rte Nle; sableux à l'O.; sablo-graveleux ou argilo-graveleux à l'E. — **Sous-sol** argileux au N. et au centre de la commune, graveleux à l'E.; vers le S., terre dure ferrugineuse, appelée dans le pays *crasse de fer* ou *mâchefer*.

Vins, produits par malbec (noir de pressac), merlot, cabernets (bouchets), très recherchés, surtout depuis quelques années, bien colorés, corsés, moins capiteux et alcooliques que ceux de Saint-Émilion, mais plus moelleux, plus coulants et plus vite buvables. Par leur bouquet et leur saveur délicate, ils tiennent le milieu entre le vin de Saint-Émilion et ceux des crus bourgeois supérieurs de Médoc, auxquels ils se mélangent sans altérer leur bouquet et en leur donnant la force qui leur manque quelquefois. La plupart des vins de cette commune sont remarquables par leurs principes ferrugineux. Prix de primeur : 1ers crus, 1,200 à 2,000 fr.; 2es crus, 800 à 1,400 fr.; 3es crus, 700 à 1,100 fr.

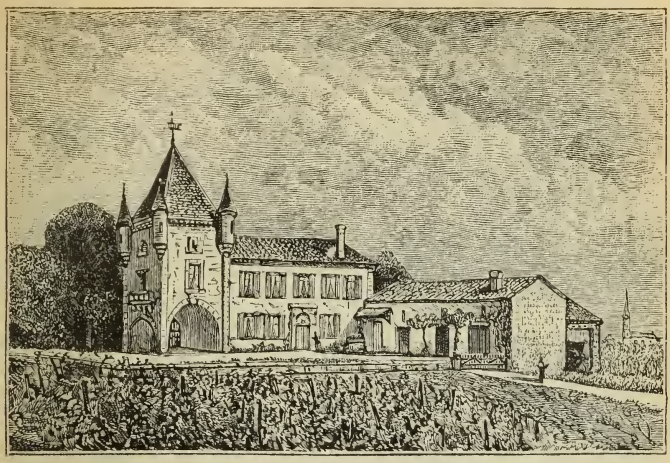
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS	Tonneaux vin r.
Pétrus[1] (A. Arnaud).	16
Vieux Château-Certan[2] (de Bousquet).	25

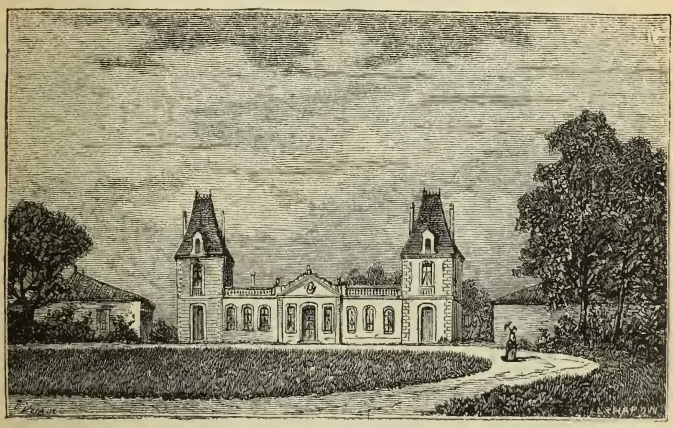
1. Le domaine de Pétrus appartient depuis plus d'un siècle à la famille de M. A. Arnaud, le propriétaire actuel, qui prodigue à son vignoble les soins les mieux entendus; aussi les vins de ce cru, depuis longtemps réputé, ont-ils obtenu une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1878, qui les a placés au premier rang des grands crus de la Gironde. La récolte de 1879 a été payée 2,800 fr. le tonneau, et celle de 1885 2,200 fr. en primeur.

Les grandes qualités des vins de ce cru à la fois très fin, très corsé et bouqueté, sont dues probablement à un sous-sol sablo-argileux, reposant sur un lit de *crasse de fer*. Le bouquet de la truffe qui distingue les vins de Pomerol et que seuls ils possèdent au monde, est développé au plus haut degré à Pétrus.

2. Le vieux château de Certan appartenait autrefois à la famille de May, à qui M. Charles de Bousquet l'a acheté en 1858. Son vignoble, composé de 14 hectares complantés des meilleurs cépages, produit en moyenne 25 à 30 tonneaux de premier

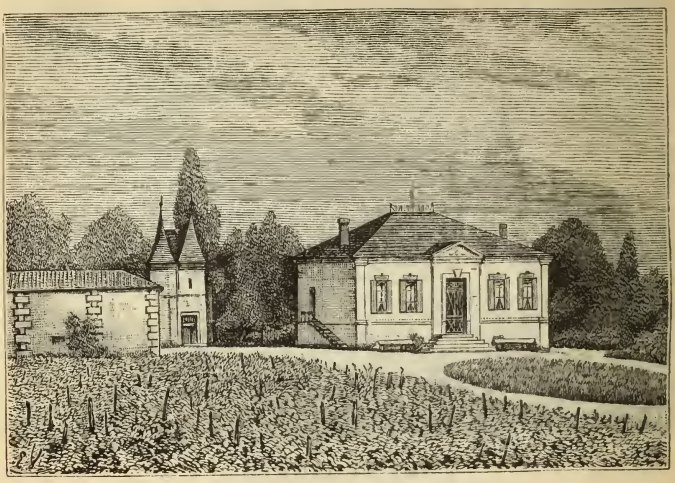


DOMAINE PÉTRUS
M. A. Arnaud, propriétaire.



CHATEAU-CERTAN
M. de Bousquet, propriétaire.

vin. Son sol, graveleux, repose à 30 centimètres environ sur un sous-sol d'argile ferrugineuse auquel on attribue la supériorité de ses vins, qui se font surtout remarquer par leur finesse et leur bouquet. Le commerce et les divers auteurs traitant des vins de la Gironde ont toujours considéré le *Vieux Certan* comme 1er grand cru de Pomerol.



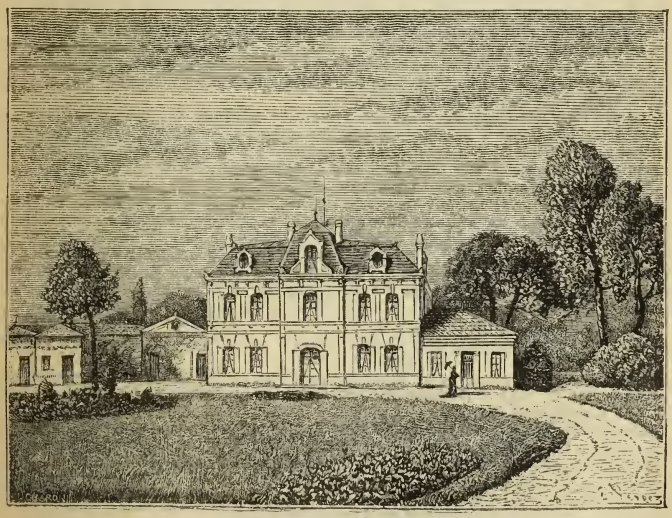
CHATEAU-LE-GAY

M. Henri Greloud, propriétaire. (Voir page 352, note 2.)

CHATEAU-LAPOINTE

Mlle Octavie Grandet, propriétaire. (Voir page 352, note

DOMAINE DE LA GRAVE (TRIGANT DE BOISSET)
M. Dubourg, avoué à Bordeaux, propriétaire. (Voir page 352, note 4.)



CHATEAU-NENIN
M. Paillet aîné, propriétaire. (Voir page 352, note 5.

1ers CRUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Le Gazin[1] (Léon Quenedey). .	40
Au Gay[2] (Henri Greloud). . .	35
Lafleur[2] (Henri Greloud) . . .	10
Trotanoy (Giraud frères). . .	50
Conseillante (Héritiers Louis Nicolas aîné).	25
L'Evangile (Paul Chaperon). .	10
Guillot (Larquey)	12
Gombaude-Guillot (Darbeau) .	7
Porte-Rouge et Trochaud (Arm. Vaillon).	15
Petit-Village (J.-P. Héron). .	20
Cru Cramon (Gallot).	5
Petit-Certan (Dlles de May de Certan)	6
Au bourg (Rouchut, géomètre)	8
Au bourg (Rouchut Frérot). .	8
Rouget (Dupuy de la Grand'-Rive)	15
Lafleur-Pétrus (Pinau). . . .	8
La Fleur (Angle).	3
Beauregard (Durand-Degrange)	25
Château-la-Pointe[3] (Mlle Grandet).	40
Dom. de La Grave-Trigant-de-Boisset[4] (Dubourg).	15
Enclos du Presbytère	2
Château-Clinet (Rideau) . . .	15
A Cabanne (Destrille)	10
A Certan (Talazac jeune) . . .	10
Château-Nenin[5] (Paillet Emile)	40

1. Le vignoble de Gazin, récemment acheté par M. Léon Quenedey, négociant, est classé depuis longtemps au rang des meilleurs crus de Pomerol. Les vins de ce cru ont obtenu aux Expositions : de Paris 1878, médaille d'or ; Paris 1879, diplôme d'honneur ; Bordeaux 1882, médaille d'or ; Amsterdam 1883, médaille d'or ; Londres 1884, médaille d'or ; Anvers 1885, médaille d'or.

2. La propriété de Gay est une des mieux situées de Pomerol : d'une contenance de 20 hectares environ, complantée des meilleurs cépages, elle produit des vins séveux et corsés d'une grande réputation. Une médaille d'or ministérielle a été décernée en 1884 par le Comice agricole de l'arrondissement de Libourne à M. H. Greloud pour culture perfectionnée. (Voir ci-avant le dessin du château.)

M. Henri Greloud possède également dans le meilleur cru de Pomerol le petit enclos de Lafleur, d'une contenance de 4 hectares environ, qui est sans contredit le plus joli vignoble de l'arrondissement de Libourne ; complanté à la moderne sur un sol de pure grave, en bouchet, sauvignon, merlot et malbec, il produit des vins d'un parfum délicieux et d'une finesse remarquable qui ont déjà atteint les prix de 1,700 à 2,000 fr. le tonneau en nouveau.

3. Le cru Château-Lapointe, dont nous donnons ci-avant le dessin, est situé sur la route de Libourne à Pomerol, à peu de distance de la ville. Cette propriété contient aujourd'hui 24 hectares, dont 17, consacrés à la vigne, sont situés sur un terrain sablo-graveleux sur fond argileux et ferrugineux très propice à la vigne. Ses vins se recommandent par de la finesse, du bouquet et une jolie couleur.

De grandes améliorations ont été faites à ce vignoble, et la propriétaire actuelle, Mlle Octavie Grandet, continue de faire apporter à sa culture les soins les plus assidus et les mieux compris. Aussi ses vins sont-ils considérés depuis longtemps comme premiers crus. De 1865 à 1885, ils se sont vendus de 1,500 à 2,400 fr. le tonneau. Ils ont obtenu : 1re médaille d'argent à l'Exposition de Bordeaux de 1882 et médaille d'argent à l'Exposition universelle d'Amsterdam de 1883, seules expositions où ces vins ont été présentés. Ce domaine est tenu avec un soin parfait qui a valu à sa propriétaire une médaille d'argent en 1881 et une médaille de vermeil en 1885 du comice agricole de l'arrondissement de Libourne. La production de ce cru a varié suivant les années de 25 à 50 tonn.

4. Le cru de la Grave, quoique d'une étendue peu considérable (8 hect. environ), compte parmi les plus anciennement connus et les plus estimés de Pomerol. (Voir ci-avant le dessin du château.)

Ses vins, comme en général ceux de la contrée, se distinguent par leurs principes ferrugineux. Ils les doivent aux divers minerais de fer qui, sous une forme parfaitement assimilable, entrent dans la composition géologique du sol. Ils puisent leurs autres qualités dans le revêtement caillouteux dit « *dépôt caillouteux* » du Médoc qui, particulièrement abondant dans ce vignoble, lui a valu son nom. Ses produits sont très appréciés en Hollande et en Allemagne.

5. Le vignoble de Nenin, ancienne propriété Viard-Delzé, placé entre les premiers crus Trotanoy et Guillot, a été considéré comme 1er cru. Dans notre précédente

2es CRUS

	Tonneaux vin r.
A la Patache (cru du Gay) (Larroucand).	15
A la Patache (Thibaut). . . .	10
Tropchaud (Cassat).	5
Id. (Cajus).	10
Au Grand-Moulinet (B. Larroucand).	6
A la Combe (Durand).	12
A Clinet-Soula (Castanet). . .	10
A Feytit (Cajus)	8
A Laveau (Laveau).	8
A Perruchot (Bertin).	10
A Catusseau (Hérit. Rousselot).	10
Id. (Lalande et Belivier)	8
Petit-Moulinet (Jules Dufresne)	25
A Pignon (Bertin frères). . .	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonn. et vendent généralement très bien.

LES BILLAUX. — En allant de Pomerol à Lalande-Pomerol, nous laissons sur notre gauche la commune des Billaux, qui produit 400 à 500 tonneaux de vins très ordinaires récoltés par une cinquantaine de petits propriétaires, artisans et paysans, dans des palus ou sur un plateau sablo-graveleux peu élevé. (Voir pour les détails la *Statistique générale de la Gironde*, pages 580 et 581.)

LALANDE-POMEROL. — 457 h. — 825 hect. — 6 k. au N.-N.-E. de Libourne. — **B. :** au N., par Saint-Denis; à l'E., par Montagne; au S., par Pomerol et Libourne; à l'O., par les Billaux. — **Ch. de fer,** st. de Pinaud et de Libourne. ✉ et ☄ : Libourne.

Sol plat et varié : au N.-O., du côté de Laborde, terrain sablo-graveleux, assez fertile; au N.-E., graves; à l'E. et au S., terres fortes, quelquefois mélangées de graves. — **Sous-sol** gén. graveleux; il se présente à une profondeur variable, et l'épaisseur de la couche graveleuse, quelquefois mélangée de sable blanc, est en moyenne de 10 mètres.

Vins, produits par 1/3 malbec (pressac), 1/3 cabernet (bouchet), 1/3 merlot (chez les paysans, on trouve au moins 1/2 en malbec), récoltés dans la partie E. et S. de la commune, corsés, colorés et

---

édition, nous l'avions placé en tête des seconds crus. Nous croyons pouvoir aujourd'hui le replacer avec les 1ers crus.

Les soins minutieux apportés à la culture et à la vinification en font un des meilleurs crus de la commune de Pomerol.

Ce vignoble a 25 hectares de terrain de grave et d'argile sur un versant sud admirablement exposé aux rayons du soleil et complantés des cépages les plus fins. Il produit un vin délicat, moins corsé que celui de certains crus du nord de la commune, mais plein d'arome et de fruit.

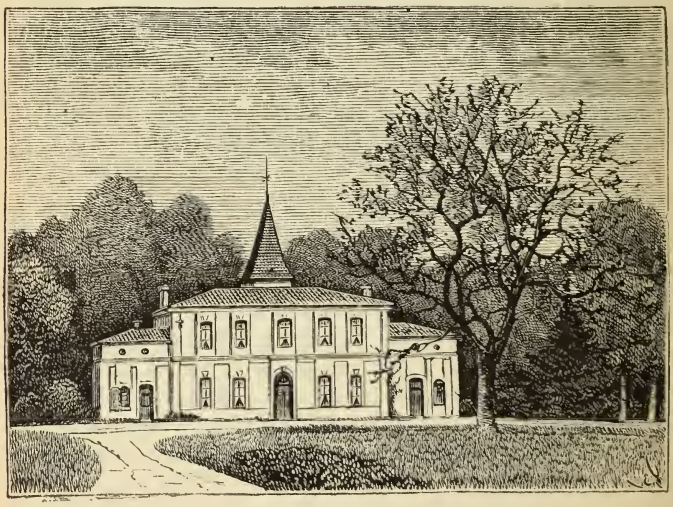
Le propriétaire actuel a, par des réparations nombreuses et des modifications intelligentes, par la construction d'une habitation des plus confortables, d'un chai et d'un cuvier magnifiques, fait de Nenin l'un des plus beaux domaines de Pomerol. (Voir ci-avant la vue du château.)

d'une grande tenue; prix de primeur, 700 à 1,000 fr.; dans la partie N., ils sont inférieurs : prix de primeur, 650 à 850 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Cru Bel-Air (Redeuilh). . . .	20
Dom. de Bourseau[1] (Mme Dumesnil et R. Passemard). . .	27
Aux Fossés (Dlles Morange). .	10
Au Peyron (Veuve Nicolas aîné).	20
Au Cluzelle (Monet).	12
Aux Annereaux[2] (Mme Vve Ponsot).	50
A Viaud (Maurice Lacaze). .	25
Au Gd-Ormeau (Larroucaud).	10
A Goujon (Thomas Ciret). . .	8
A Marchesseau (Rouchut). .	7
Id. Virol)	6



DOMAINE DE BOURSEAU

(CRU BOURGEOIS)

Mme Dumesnil et R. Passemard, propriétaires.

1. Le domaine de Bourseau a une étendue de 12 hectares, situés sur un plateau sablo-graveleux très propice à la viticulture; il est complanté en malbec, merlot et cabernet; ce dernier cépage, que les propriétaires développent un peu chaque année, donne au vin de ce cru une grande finesse et un bouquet très développé.

2. La reconstitution du domaine des Annereaux par les cépages américains, commencée en 1876, s'est poursuivie sans arrêt de récolte; elle est aujourd'hui entièrement achevée; il comprend 20 hect. de vignes. Le petit cabernet du Médoc greffé sur riparia forme la plus grande partie de l'encépagement; associé au merlot et au malbec, il produit sur le sol sablo-graveleux de cette propriété un vin qui a beaucoup de finesse et de tenue.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
Aux Annereaux (Bossuet jne)	10
A Musset (Rivière)	15
Id. (Jay)	6
Id. (Cl. Rousselot)	20
Id. (Raymond Ciret)	15
A Laborde (Garde)	50
Id. (Nicolas)	15
A Laborde (Bossuet)	10
Id. (Ch. Durand)	12
Id. (J. Durand)	10
A Marchesseau (Luçon)	12
Id. (J.-H. Pellé)	5
A Salle (Goizet)	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonn.

NÉAC. — 401 h. — 711 hect. — 7 k. à l'O.-S.-O. de Lussac; 6 k. au N.-E. de Libourne. — **B.:** au N. et à l'E., par Montagne; au S., par Pomerol et Saint-Emilion; à l'O. et au N.-O., par Lalande. — ⊡ et ☎ : Libourne.

Sol accidenté, surtout à l'E., où le terrain est argileux ou argilo-graveleux, très fertile; à l'O., il est sablonneux ou sablo-argileux. — **Sous-sol** de terre très dure et rougeâtre, sablo-argileuse ou argilo-graveleuse.

Vins rouges, produits par 1/3 merlot, 1/3 malbec, 1/3 cabernet et mancin, bien colorés, assez bouquetés, se rapprochant, dans les 1ers crus de la commune, des vins si recherchés de Pomerol; prix de primeur, 800 à 1,100 fr. dans les crus bourgeois, et 700 à 900 fr. dans les crus artisans et paysans, où le malbec forme la majeure partie de l'encépagement.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Civrac (Brisson)	125
A Drouilleau (Léonce Mauzé)	20
Chat.-Tournefeuille (Tastet fils)	15
A Roussillon (colonel de Fombert de Villiers)	35
A Chagneau (J.-J. Cabanes)	40
Au bourg (Claverie)	12
Cru de la Papeterie (Calmette)	15
A Garraud (Mme Th. Lacaze)	40
A Lavau (Lavau)	18
Id. (Chaumette)	15
Id. (Joseph Garde)	10
Id. (fam. Raym. Garde)	10
A Chatan (Vve Orcibal)	20
A Goujon (Amédée Chaperon)	8

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
A Cachet (Largeteau)	15
A Fougeaille (Gonnin)	10
Au Petit-Goujon (Boireau)	10
A Chagneau (Gadrat)	8
A Chevrol (Pierre Barraud)	10
Id. (Nicolas Garde)	10
Id. (Jean Mariaud)	8
A Chatain (Boursaud)	12
Id. (Seintey)	12
Id. (Bertin)	10
A Bertineau (F. Servant)	10
Id. (Léonard Gardelle)	10
Id. (J. Servant aîné)	8
Id. (Laur. Chambaud)	8

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonn. rouge.

SAINT-GEORGES-DE-MONTAGNE. — 222 hab. — 309 hect. — 5 k. au S.-S.-O. de Lussac; 9 k. à l'E. de Libourne; 3 k. au N. de Saint-Émilion. — **B. :** à l'O., au N. et à l'E., par Montagne; au S., par Saint-Émilion. ✉ — ☿ : Lussac.

Sol accidenté et varié, gén. fertile, argilo-calcaire sur les coteaux, sablo-argileux rougeâtre sur les plateaux et dans les vallons. — **Sous-sol** pierreux sur les coteaux, argileux dans les vallons.

Vins rouges très recherchés, ayant, dans les 1ers crus de la commune, les caractères des vins de Saint-Émilion, et se vendant à peu près comme les 2es crus de cette commune.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-St-Georges[1] (Mme Fleury) .	60	*Ch.-St-André* (E. Rousseau). .	60
Maison-Neuve[2] (Macquin) . .	40	*A Montaiguillon* (Laporte) . .	30

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Montaiguillon (Guimberteau)	15	*Au bourg* (Bay).	12
A Troquard (Bédocheau) . . .	8	Id. (David).	5
Id. (Lateyron).	8	Id. (Deguilhem, maire) .	10
Id. (F. Guimberteau)	8	Id. (Cheminade)	6
Au bourg (Faure)	12	*A Guillou* (Guimberteau) . . .	10
		A Misside (Coste)	10

Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

---

1. Le Château-Saint-Georges, situé sur les confins de la commune de Saint-Emilion, dont il n'est séparé que par la petite rivière *la Barbanne,* produit des vins très estimés et très recherchés. Ses vins, classés 1ers crus de la commune, ont été de tout temps vendus aux mêmes prix que les 2es crus de Saint-Emilion; comme eux ils possèdent une grande finesse jointe à une belle couleur, une sève agréable et un bouquet particulièrement distingué.

Le site, remarquable entre tous, domine toute la chaîne des coteaux du Saint-Emilionnais, développant un panorama d'une étendue de plus de vingt kilomètres. A la faveur d'une dépression de terrain à l'Ouest, la vue s'étend jusqu'à la plaine du pont de Cubzac, embrassant le coteau de Fronsac et la ville de Libourne.

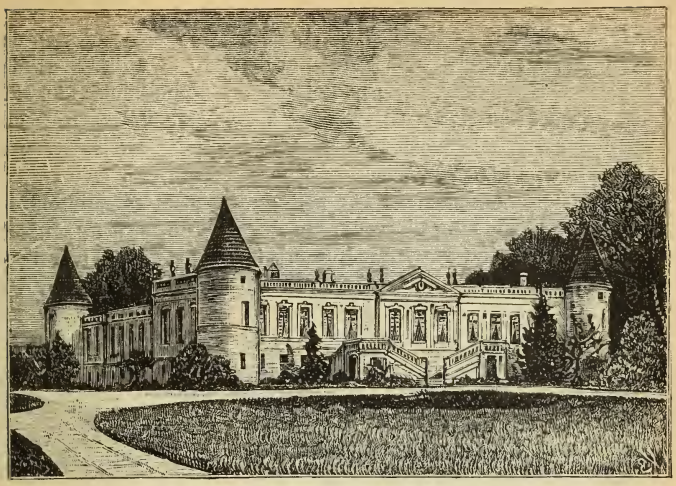
En 1772, le célèbre Louis, à qui l'on doit le théâtre de Bordeaux, a, sur l'emplacement d'un château féodal, construit une habitation qui résume, par ses élégantes dispositions et la grande pureté de ses lignes, le spécimen le plus pur du style Louis XVI. Ce château, récemment acquis par Mme veuve Fleury, est l'objet d'une restauration confiée aux soins de M. Emile Parcq, architecte de Paris, qui s'attache surtout, dans ses travaux de réfection, à respecter l'œuvre du grand maître.

Grâce à des plantations de racines américains, le vignoble est en voie de relèvement. On n'admet pour greffes que les cépages merlot, cabernet, malbec, ces merveilleux producteurs d'un vin sans rival au monde.

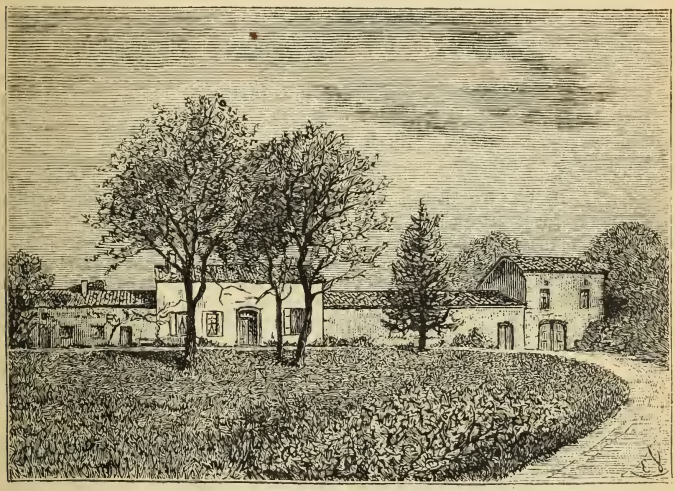
2. Le domaine de Maison Neuve (2e cru de Saint-Emilion) comprend 25 hect. dont 22 en vignes, qui produisent un vin corsé, coloré, fin, présentant tous les caractères des vins de côtes de Saint-Emilion. La majeure partie des vieilles vignes, plantées de 1830 à 1840, a pu être conservée par le sulfure de carbone; elles sont exclusivement composées de cépages qui forment les premiers crus de Saint-Emilion : merlot, bouchet (cabernet) et pressac (malbec).

La partie de ce vignoble qui était arrachée quand M. Macquin est devenu propriétaire, est replantée aujourd'hui en cabernet-sauvignon (bouchet-sauvignon) greffé sur riparia ou jacquez.

Ce nouvel encépagement améliorera certainement la qualité de ce cru, dont



CHATEAU-SAINT-GEORGES
Mme veuve Fleury, propriétaire.



DOMAINE DE MAISON-NEUVE
M. A. Macquin, propriétaire.

l'ancienne réputation ne peut que s'accroître, surtout depuis que le nouveau propriétaire y a adjoint un fragment important et des mieux situés, détaché du cru très estimé de Château-Saint-Georges.

MONTAGNE. — 1,521 h. — 1,885 hect. — 4 k. au S.-O. de Lussac; 4 k. au N.-N.-E. de Saint-Émilion; 10 k. à l'E.-N.-E. de Libourne. — **B.** : au N.-O., par Lalande et Saint-Denis; au N., par les Artigues; au N.-E., par Lussac; à l'E., par Puisseguin; au S., par Parsac, Saint-Christophe et Saint-Georges; au S.-O., par Saint-Émilion; à l'O., par Néac. — ✉ et ☞ : Lussac.

Sol divisé en deux parties : 1° à l'E. et au centre, coteaux élevés argilo-calcaires, sur fond pierreux, appelés dans le pays la *hausse;* 2° au S., à l'O. et au N.-O., plaine argilo-graveleuse, sablo-argileuse ou argileuse sur fond gén. argileux, appelé dans le pays la *baisse*.

Vins rouges, produits par 1/3 cabernet, 1/3 merlot, 1/3 malbec, très colorés, corsés, plus vite faits que ceux de Saint-Émilion; prix de primeur, 650 à 900 fr., dans les crus bourgeois, et de 550 à 800 fr. dans les crus artisans et paysans où la proportion du malbec comprend près des 2/3 de l'encépagement.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-des-Tours[1] (Azevédo) . .	130	*Montaiguillon* (de Seguin). .	35

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

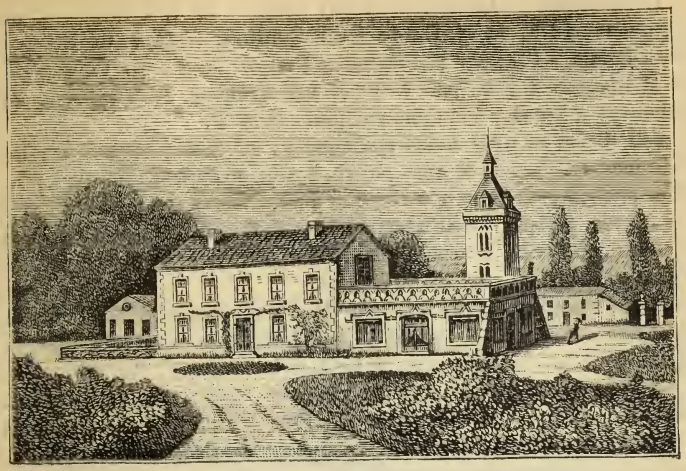
Petit-Montaiguillon (Vve Ayguesparsse)	5	*Au bourg* (Vve Pelissey) . . .	10
A Plaisance (Vve Guérin). . .	20	Id. (Forsan)	25
Ch.-Corbin[2] (Fréd. Lacroix) . .	30	*A la Bergère* (Lalanne, agent-voyer).	15
La Marsalle (Paul Chaperon).	20	*A Bertin et Calon* (J. Laporte)	25
La Maison-Blanche (Pineau) .	20	*A Arriail* (Laporte fils). . . .	40
Rocher-de-Corbin (E. Rousseau)	35	*A Font-Murée* (Chambarrière).	25
A la Bichaude (P. de Nabineau)	15	*Au Moulin des Tours* (Vve Villemont)	10
Id. (Joulin).	15	*A Bonde* (Mme Dumesnil) . . .	18
A Brannes (Nouvel et Lavaud).	20	*A Baudron* (Daudin-Clavaud, prés^nt du Tribunal de Blaye).	10
Id. (Laroze)	20		
A Mouchet (Barreyre)	20		

1. Le Château-des-Tours commande un domaine de 107 hect., dont 65 sont consacrés à la vigne, et le reste aux prairies et aux bois.

Le vignoble, entièrement situé sur un sol argilo-calcaire, complanté en cépages de premier choix, produit un vin souple et corsé, intermédiaire entre ceux de Pomerol et de Saint-Emilion.

2. Le Château-Corbin, dont les constructions actuelles datent du XVIe siècle, paraît occuper une partie de l'emplacement d'une villa gallo-romaine, que M. Rabanis a signalée dans un rapport fait en 1846 à la Commission des monuments historiques de la Gironde et qu'il considérait comme l'une des plus importantes villas du IVe siècle dans notre région; il pense qu'elle a dû être construite par saint Paulin ou par Ausone.

Le domaine de Château-Corbin est un exemple à signaler comme reconstitution de nos vignobles par les cépages français traités au sulfure de carbone.



CHATEAU-CORBIN
Frédéric Lacroix, propriétaire.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Paquillon (Berton)	25	*A Font-Murée* (Petit).	15
Au bourg (Brun)	10	*A Baudron* (Faure)	10
Id. (Chevalier)	8	Id. (Vély).	15
A la Bichaude (Mme Delpech).	15	*A Roudier* (Berton aîné) . . .	20
A la Maçonne (Guenon) . . .	10	Id. (Berton jeune). . .	25
A Vieille-Maison (Vassel). . .	8	Id. (Cassat).	10
A Arvouet (Boursaud)	10	*A Ambrois* (Sentey)	8
A Cazelon (Braudeau)	12	*A Mirande* (Thibeau)	10
Id. (Moulinet).	8	Id. (Fournier).	8
Tête du Cerf (Guimberteau aîn)	10	Id. (Bonnamy)	8
Id. (Guimberteau jne) .	8	Id. (Dumain aîné). . .	5
A Bonneau (David).	8	*A Gilet* (Bernard)	10
A Bayard (Grenon)	15	*A la veille des Landes* (Arnaud)	20
Id. (H. Daviau aîné). .	8	*A Négrit* (Servant).	8
A Marchand (Cramon). . . .	6	*A la Bastienne* (Tarde). . . .	8

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn.

ARTIGUES (Les). — A 5 k. au N.-O. de Lussac et à 11 k. au N.-N.-E. de Libourne. Cette commune renferme une soixantaine de petits propriétaires récoltant dans des terres douces sablo-argileuses environ 400 tonn. de vins rouges légers et ordinaires et 125 tonn. de vins blancs, en grande partie consommés sur place. (Voir, pour plus de détails, la *Statistique générale de la Gironde,* tome II, pages 703 et 704.)

LUSSAC. — 1,832 h. — 2,330 hect. — 13 k. à l'E.-N.-E. de Libourne; 12 k. au N.-E. de Saint-Émilion. — **B. :** au N., par Petit-Palais, à l'E., par Monbadon et Francs; au S., par Puisseguin et Montagne; à l'O., par Néac et les Artigues. — **Voitures** de Libourne à Lussac, deux fois par jour. ✉ et ☎.

Sol divisé en trois zones principales : au S.-E., coteaux argilo-calcaires, analogues, comme nature, à ceux de Saint-Émilion; à l'O., haut plateau graveleux peu étendu; au N., terres argileuses, froides ou terres glaises. — **Sous-sol :** au S.-E., bancs calcaires très étendus, où l'on a trouvé d'excellentes carrières de pierre tendre de taille; au N.-O., sables ou argiles.

Vins rouges de côtes, récoltés dans la partie S.-E. de la commune, fins et corsés, se rapprochant beaucoup des vins de Saint-Émilion, par leur sève et leur riche couleur; ils supportent très bien les voyages; prix de primeur, 600 à 875 fr. — **Vins rouges,** récoltés dans la partie O., plus ordinaires, vite buvables et possédant néanmoins assez de finesse et d'agrément. Dans la partie N., ils sont gén. communs.

Vins blancs d'enrageat, récoltés dans la partie N.; bus en nature ou destinés aux coupages.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS, PARTIE EST ET SUD

	Tonneaux vin r.
Crus de Terrien et de Grenet (Drivet)	140
Au bourg (Gaston Montouroy)	50
A Lucas (Chalon)	30
A Barbe-blanche (Bertrand)	15
Id. (Cassat)	20
A Vignon (Sévérac, notaire)	25
A Bellevue (Grenier)	18
Au Coux (Jeansonnet fils)	12
Clos Pichon[1] (P. Corbière)	25
Au Pical (Vve Robert)	40
Ch.-Latour (Deguilhem)	35
A Girodon (hérit. Oliv. Combret)	15
Id. (Allalay)	15
A Lyonnat (Drivet)	150
Ch.-de-la-Clotte (Drivet)	50
Au bourg (Queyreau)	10
Id. (Mme Dhers)	15
Id. (Th. Chambarrière)	15
Id. (Boussier)	20

Une vingtaine de petits propres, artisans ou paysans, font de 2 à 8 tonn.

PARTIE OUEST ET NORD

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Pilot (Brieux)	20	»
A la Grenière (Parot)	12	»
Id. (Mouret)	10	»

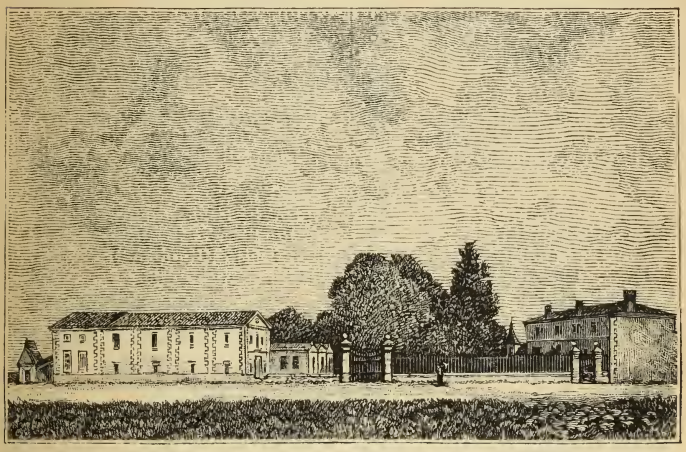
Une trentaine de petits propres font de 2 à 10 tonn., rouge ou blanc.

1. Le clos de Pichon est situé sur un coteau, à 12 kil. au N. de Saint-Emilion; il produit en moyenne 25 tonneaux d'un vin rouge d'une très belle couleur, pouvant rivaliser avec les vins de Bourgogne et présentant plus de finesse et de légèreté que ces derniers.

En allant de Lussac à Monbadon et à Saint-Cibard, nous laissons sur notre gauche les communes du **PETIT-PALAIS, SAINT-SAUVEUR, GOURS, PUYNORMAND** et **TAYAC,** où de nombreux petits propriétaires récoltent des vins rouges et des vins blancs ordinaires; les vins rouges obtiennent en primeur de 400 à 700 fr. (V., pour les détails, la *Statistique gén. de la Gironde,* t. II.)

A **PUYNORMAND** et à **TAYAC,** les propriétaires, dont ci-après la liste, reconstituent leurs vignobles en cépages fins et produisent des vins corsés, colorés, analogues à ceux de Saint-Cibard et de Puisseguin, payés en primeur de 600 à 900 fr.

		Tonneaux vin r.	vin b.
A Puynormand (de La Guère)		50	50
Id.	Clos-Drouillat[1] (P. Corbière)	12	12
A Tayac, Clos-Tayac[2] (P. Corbière)		100	25
Id.	Château-Rozier (Philippeau)	100	25
Id.	Clos-Nardou (Barbotin)	25	14
Id.	(Durand)	10	10



CLOS-TAYAC
M. P. Corbière, propriétaire.

1. Le *Clos-Drouillat* à Puynormand a été créé récemment sur un des points les plus élevés de l'ancien domaine d'Isle-de-Lalande, complanté en cépages fins.

2. M. P. Corbière, propriétaire du splendide clos Tayac, le plus vigoureux vignoble des environs, est aussi propriétaire du domaine de Terrasson à Belvès (Voir p. 367) et du clos Pichon à Lussac. La production de cet excellent cru, complanté de cépages fins, a été portée ci-contre pour 25 tonn., mais elle est appelée à atteindre 40 à 45 tonn.

Les chais et les pressoirs du *clos Tayac* sont de construction récente et fort bien organisés. Le *clos Tayac* est situé au N.-E. de Saint-Emilion, à 108 m. d'altitude. Sa production est d'environ 100 tonneaux vin rouge et 25 tonneaux vin blanc.

PUISSEGUIN. — 893 h. — 1,151 hect. — 6 k. au S.-S.-E. de Lussac; 9 k. au N.-E. de Saint-Emilion. — Borné au N. par Lussac et Tayac; à l'E., par Monbadon et Saint-Philippe; au S., par Saint-Genès et Parsac; à l'O., par Montagne. — **Voitures** de Libourne à Puisseguin, départ de Puisseguin à 7 h. du matin et de Libourne à 3 h. du soir. ✉ — ☎ : Lussac.

Sol très accidenté, argilo-calcaire sur **sous-sol** pierreux, exploité en pierres tendres ou dures, de taille.

Vins rouges corsés, colorés, assez bouquetés et, dans leur ensemble, analogues aux crus ordinaires de Saint-Emilion; prix de primeur, de 600 à 875 fr., dans les premiers crus bourgeois de la commune; de 500 à 750 fr., dans les crus artisans et paysans.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Au Mayne (Vve Cantenat)	20
Id. (Vte de Lataillade)	30
Au bourg (Mme Mercier)	8
Ch.-Puisseguin (Mme de Pierredon)	90
Ch.-des-Roques (Gaillard)	125
Ch.-des-Laurets (Gaillard)	225
Ch.-Beauséjour (Vve Paignac)	40
Ch.-Guibeau (Bonneau)	60
A Guibeau (Deluze)	50
Vésinerie (Mme de Pierredon)	60
Cru de Boissac (P. Fressineau et Dr Poiton)	40
La Borderie du Mayne (Vinquoy)	25
Au Basque (Mme Cassat)	15
A Gontet (Henri Itey)	30
Au Chai (Bertrand)	50

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
A Roques (Vacher)	15
A Gontet (Rousseau)	10
A Jacques (Chambeau)	12
Id. (Durand)	12
Au Cros (Durand)	20
Id. (Soleil)	10
Au bourg (G. Fressinneau)	30
Id. (Fressinneau)	20
Id. (Bernard Poitou)	12
Id. (Guillotin)	12
Id. (Fressinneau, bcher)	10
Id. (Jodeau)	10
Id. (Roy)	10
A Durand (Tauzet)	12
A Gironde (J. Berthon)	12
Id. (Jean Jean)	10
Id. (Aug. Berthon)	8
Id. (Queyrand)	6
Au Moulin (Deguilhem)	10
Id. (Vve Pradeau)	8
A Guillotin (Gombaud)	20
Id. (Chevalier)	10
Id. (Hérit. Banizette)	12
Id. (Cheminade)	8
A la Plagne (Quet)	20
Id. (Besson frères)	10
Id. (Duvergnon)	8
Au Chai (Gassat)	20
Id. (Boitard)	8
Au Bernat (Nadeau)	10
Id. (Bergeron)	8
A Bayens (Bernard)	10
Id. (Vivien)	12
A Rigaud (Buzet)	10
A Cassat (Cassat)	12
A Langlais (Berthon jeune)	5

Une centaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

PARSAC. — 190 h. — 462 hect. — 5 k. au S. de Lussac; 5 k. à l'E.-N.-E. de Saint-Emilion. — **B. :** au N., par Puisseguin; à l'E., par Saint-Genès et Saint-Philippe; au S., par Saint-Chris-

tophe; au S.-O., par Saint-Emilion; à l'O., par Saint-Georges et Montagne. ✉ : Puisseguin. — ☂ : Lussac.

Sol très accidenté, argilo-calcaire, sur **sous-sol** pierreux.

Vins rouges corsés, colorés, assez fins, analogues à ceux de Montagne; prix de primeur, de 600 à 875 fr. dans les premiers crus; 500 à 750 fr. dans les seconds crus.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Malagin (Gaillard). . . .	100	*Au bourg* (Chantonnet) . . .	15
A Musset (Martin).	25	Id. (Augrand)	12
Ch.-Langlade (G. Lépine) . .	30	Id. (Roy).	12
A Puy (Fellonneau).	25	Id. (Mme Fortin) . . .	6
Dom. de Lestage (F. Gombaud)	20	Id. (Jean Mie)	10
A Piron (Goudicheau)	20	*A Farguet* (Béchaud)	8
Au bourg (Jean Mie). . . .	10	*A Musset* (Larroucaud). . . .	12
Id. (Prade).	20	*A Binet* (Jamonneau)	12

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Berlière (Baye).	12	*Au bourg* (Guill. Duchamp). .	20
A Larrue (Mauléon)	30	*A Musset* (Sarrazin)	6
Au bourg (Fournier).	30		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonn.

MONBADON. — 338 h. — 585 hect. — 5 k. à l'E. de Lussac; 10 k. à l'E.-N.-E. de Saint-Émilion. — **B.** : au N., par Lussac; et Saint-Cibard; à l'E., par Saint-Cibard; au S., par Saint-Philippe; au S.-S.-O. et à l'O., par Puisseguin. — ✉ et ☂ : Lussac.

Sol très accidenté, gén. argilo-calcaire, sur **sous-sol** pierreux.

Vins rouges, analogues à ceux de Puisseguin. — **Vins blancs,** très alcoolisés; prix de primeur, 300 à 400 fr. le tonn., logés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRE

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-Monbadon (Vte R. de Vassal)	100	50	*A Fongaban* (Mme Vve Paignac)	25	10

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Noailles (Vve Garceau) .	10	»	*A Lafon* (Jean Gorry). . .	8	»
A Gasquerie (Ansonneau).	6	2	*A Tifayne* (Angleben) . .	6	»
A Queyssan (Jamonneau).	3	7	*A Coussillon* (Lesnier) . .	6	»

Une quarantaine de petits propres font de 2 à 6 tonn., rouge ou blanc.

SAINT-CIBARD. — 234 h. — 351 hect. — 8 k. à l'E. de Lussac; 12 k. au N.-E. de Saint-Emilion; 20 k. à l'E.-N.-E. de

Libourne. — **B.** : au N., par Tayac ; à l'E., par Francs ; au S., par les Salles et Saint-Philippe ; à l'O., par Monbadon. ✉ et ☎ : Lussac.

Sol très accidenté, argilo-calcaire sur **sous-sol** pierreux.

Vins rouges corsés et colorés, assez bouquetés, recherchés pour la Belgique et la Hollande, dans les 1ers crus, où on les paye comme les 1ers crus de Puisseguin. — **Vins blancs** d'enrageat.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b
Ch.-Puyfromage (Eugène Danglade)	100	25	*Ch.-Puygueraud* (Vve E. Paignac)	25	18

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Lauriol (Garitey)	25	25	*Au Moul. de Puyfromage* (David)	12	»
A Nichon (Jean Souchet)	25	10	*A Négrié* (P. Boyer)	20	10
A Pimpine (Dassigny)	20	10	*A Queyssant* (Pointet)	20	10
Au Puy (Héritiers Amoreau)	20	10	*Au bourg* (Banizette)	10	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., rouge ou bl.

SAINT-PHILIPPE-D'AIGUILHE. — 376 h. — 586 hect. — 7 k. au N. de Castillon. — **B.** : au N., par Monbadon et Saint-Cibard ; à l'E., par les Salles ; au S. par Gardegan et Saint-Genès ; à l'O., par Puisseguin. — ✉ et ☎ : Castillon.

Sol très accidenté, argilo-calcaire ou siliceux. — **S.-sol** pierreux, quelquefois très profond, carrières de pierre dure, bâtarde et tendre.

Vins rouges, analogues à ceux de Puisseguin.

Vins blancs, produits par l'enrageat, presque nuls.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-d'Aiguille (hérit. G. Martineau)	150	*Au Petit-Joanin* (J. Hubert)	15
A Manfourat (Mazeau)	50	*Chât.-Montagne* (Mis de Sercey)	40
Au bourg (J.-B. Aymen)	40	*A Sac* (Mazeau)	30
Grimon (Jules Dubut)	40	*Au bourg* (Charmolue)	20
Au bourg (Lambert, notaire)	15	*A Pandeleyre* (Souchet)	25

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Grimon (Emile Antoine)	20	*A Joanin* (Gourrech)	15
Id. (Blin)	20	*A Bouzy* (Garitey)	15
A Vernon (Despujols)	20	*A Manfourat* (Antoine Bernard)	15
A Joanin (Aubignac)	20	*A Tuillac* (Maillot)	15
Id. (Berthon)	20	*Au bourg* (Banizette)	5
Id. (Deschamps)	20		

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

FRANCS. — 345 h. — 653 hect. — 10 k. à l'E. de Lussac; 23 k. à l'E. de Libourne. **B. :** au N., par Puynormand; à l'E. par le dép^t de la Dordogne; au S., par Saint-Cibard; à l'O., par Tayac. — **Ch. de gr. com.** de Libourne à Villefranche. ✉ et ☎ : Lussac.

Sol accidenté, offrant alternativement des terres fortes et des terres douces. — **Sous-sol** pierreux autour du village de Francs; argileux dans le reste de la commune.

Vins rouges corsés et colorés; prix de primeur, 500 à 800 fr. **Vins blancs** d'enrageat, assez estimés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-Francs (de Bucherie)	30	»	*Au bourg* (Roques) . . .	10	8
A Peyroutet (Lavaud). . .	20	12	Id. (Pierre Lavaud)	3	10
A Godard (Lavaud). . . .	20	12	Id. (Maumelat, forgeron) . . .	3	4
Id. (J. Lavaud j^ne).	10	8			

Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn. rouge ou bl.

SALLES (Les). — 433 h. — 1,401 hect. — 8 k. au N.-N.-E. de Castillon; 24 k. au N.-E. de Libourne. — **B. :** au N., par St-Cibard, Francs et le dép^t de la Dordogne; à l'E., par le dép^t de la Dordogne; au S., par Gardegan; à l'O., par St-Philippe. — ✉ et ☎ : Castillon.

Sol accidenté, assez fertile, gén. argilo-calcaire, offrant quelques parties sableuses vers l'E. — **Sous-sol** pierreux vers l'O.; argileux dans le reste de la commune, exploité pour les tuileries.

Vins rouges, bons ordinaires, corsés et colorés, vendus en primeur de 550 à 800 fr. — **Vins blancs**, produits par l'enrageat; prix de primeur, 375 à 450 fr. le tonn., logés. Les 1ers crus, où l'on trouve des cépages fins, atteignent facilement 500 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch. - Montdespic (Vte de Damas)	70	20	*A Granges* (Mallet). . . .	14	60
Ch.-Belcier (de Boussier).	10	25	*A Maupérier* (Nadaud). .	6	15
C.-de-Clotte (Roy de Clotte)	20	15	*A Strabourg* (Philippeau).	6	15
A Lamour (Arm. Viaud).	20	20	*A Gensac* (Fr. Marcillat).	6	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonn., rouge ou bl.

GARDEGAN. — 429 h. — 957 hect. — 5 k. au N.-N.-E. de Castillon. — **B. :** au N., par St-Philippe-d'Aiguille; au N.-E., par les Salles; à l'E., par St-Michel-de-Montagne : au S., par Belvès et Ste-Colombe; à l'O. et au N.-O., par St-Genès. — ✉ et ☎ : Castillon.

Sol très accidenté, surtout à l'O. où il est argilo-calcaire sur

fond pierreux, très propice à la vigne rouge, tandis qu'à l'E. il est argileux ou sablo-argileux et favorable à la vigne blanche.

Vins rouges, corsés et colorés, se vendent, en primeur, de 600 à 800 fr. dans les 1ers crus bourgeois. — **Vins blancs** d'enrageat, alcoolisés, gén. bus en nature, recherchés pour la Bretagne; prix de primeur, 350 à 450 fr., logés. Les crus de Goffre et de Brandey, dont les vignes sont bien situées, obtiennent de 400 à 550 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-la-Pièrière (de Raquine et J.-B. Aymen)	70	20
Ch.-de-Pitray (de Simard de Pitray)	55	20
Cru Gerbay (Vve de Chailly)	30	8
Domaine de Beoulaygue (J.-B. Robert)	25	»
A Lideyre (Mlle Paignac)	40	»
A la Gasparde (Dr Paul Fontémoing)	30	»
Cru de Goffre (Vve de Chailly)	»	25
Cru Brandey (Vte de Damas)	»	25

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au Garrouilla (Musset)	25	»
A Villebout (Souriceau)	15	10

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

SAINT-GENÈS. — 408 h. — 680 hect. — 6 k. au N. de Castillon; 7 k. à l'E. de Saint-Émilion. — **B.** : au N., par Puisseguin et Saint-Philippe; à l'E., par Gardegan; au S., par Sainte-Colombe et Saint-Étienne-de-Lisse; à l'O., par Saint-Étienne; au N.-O., par Parsac. — ✉ et ☎ : Castillon.

Sol très accidenté, gén. argilo-calcaire. — **Sous-sol** de pierre sur les coteaux, d'argile bleuâtre dans les vallons.

Vins rouges, corsés et colorés, classés dans les très bons ordinaires, se vendant, en primeur, de 550 à 750 fr. dans les crus bourgeois.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Cru de Cadet (Alph. David)	30
A Lestany (Bauvais)	35

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Bigon (Grandin)	25
Aux Lesques (Laval)	30
Au bourg (Cheminade)	15
Id. (Pignat)	15
Id. (Cheminade)	15
A Terre-Blanche (Ouy)	15
Au Grand-Mayne (Garsaud)	12
Au Grand-Mayne (Pradeau)	12
Id. (Balestibeau)	10
Le Nause (Duperrier)	8
Le Puy (Augrand)	12
A Loterie (Augrand)	10
A Périgord (Lagarde)	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn.

BELVÈS. — 326 h. — 660 hect. — 3 k. au N.-N.-E. de Castillon. — **B. :** au N., par Tourtirac et Gardegan ; à l'E., par le département de la Dordogne ; au S., par Castillon ; à l'O., par Sainte-Colombe et Saint-Magne. — ✉ et ☎ : Castillon.

Sol très accidenté, argilo-calcaire sur les coteaux, argileux dans les vallons. — **Sous-sol** gén. pierreux ; carrières de pierres dures et de moellons. Dans un quart de la commune, le rocher se présente à la surface du sol. Autour du bourg, on trouve quelques veines de marne.

Vins rouges, corsés et colorés, classés bons ordinaires ; prix de primeur, 550 à 750 fr. pour les premiers crus, et 425 à 600 fr. pour les crus ordinaires.

Vins blancs, très recherchés comme vins de deuxième année, pour leur corps et leur douceur ; prix, 350 à 450 fr., logés. La proportion des cépages blancs fins augmente chaque année, et, dans quelques crus, cette amélioration a déjà élevé le prix de vente à 500 fr. en primeur.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b
Ch.-Castagens (de Simard de Pitray)	80	25	*A Puyarnaud* (L. Rouleau)	30	»
Ch.-Terrasson [1] (P. Corbière)	20	5	Id. (Nébut)	20	»
Dom. de Bélair (Lambert, notaire à St-Philippe)	4	35	Id. (Puygeraud)	15	»
Au bourg (Garitey)	30	»	Id. (Rives)	15	»
Id. (Audubert)	20	»	*A Lartigue* (Fabaron)	30	»
Ch.-Clout (Mme Barreyre)	20	»	Id. (Fanché)	20	»
A Puyarnaud (Hébrard)	20	»	Id. (Pierre Ouy)	20	»
			A Monpezat (Peneau)	25	»
			A Brousse (Bournat)	20	»
			Id. (Dupuy)	15	»

2es CRUS

A Terrasson (Blin)	15	»	*Au bourg* (Barret)	12	12
A Robin (B. Lamoureux)	20	10	Id. (Roques)	6	6
Au bourg (Barreyre)	8	25	*A la Brande* (F. Héricé)	15	15

Ce dernier cru est, avec le Château-Castagens, des meilleurs de la commune au point de vue des vins blancs, qu'ils vendent 500 fr. en primeur.

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

1. Le domaine de Terrasson est situé à 6 kilomètres environ à l'E. de Saint Emilion, sur le premier coteau longeant la Dordogne et sur un plateau à une altitude de 115 mètres au-dessus du niveau de la mer ; son vignoble est complanté des cépages les plus fins, tels que malbec, bouchet-sauvignon et merlot. La récolte moyenne de ce cru est de 25 tonn. d'un vin qui se distingue par du corps, une belle couleur, une sève agréable, de la générosité et un bouquet tout particulier. En vieillissant, le vin de ce cru conserve une couleur veloutée et brillante et un cachet d'amertume qui flatte le palais.

SAINTE-COLOMBE. — 222 h. — 405 hect. — 3 k. 1/2 au N.-N.-O. de Castillon. — **B. :** au N., par Saint-Genès et Gardegan; à l'E., par Belvès; au S., par Saint-Magne; à l'O., par Saint-Étienne-de-Lisse. — **Ch. de fer** de Libourne à Bergerac, st. de Saint-Étienne. ✉ et ☎ : Castillon.

Sol très accidenté, gén. argilo-calcaire. — **Sous-sol** pierreux sur les hauteurs, argileux dans les vallons.

Vins rouges, corsés et colorés, classés dans les bons ordinaires du canton; prix de primeur, 500 à 700 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
A la Mouleyre (Arnaud Lafaye)	40
A Rey-Guillonnet (B. Despagne)	30
Id. (Joseph Blanc)	25
Au bourg (Lacoste)	30
Id. (Jaubert)	15
Au bourg (Gallineau)	12
A Poupille (Lagueyterie et Ony)	25
A Peyroulet (Bertr. Lacoste)	10
A Cabirol (Ve Piffon)	10
A Castelmerle (Maugon)	10
Id. (Pierre Lafarge)	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonn.

SAINT-MAGNE. — 1,096 h. — 1,395 hect. — 2 k. au N.-N.-O. de Castillon. — **B. :** au N., par Sainte-Colombe; au N.-E., par Belvès; à l'E., par Castillon; au S.-E., par la Dordogne; au S.-O., par Sainte-Terre; à l'O., par Saint-Pey-d'Armens et Saint-Étienne. — **Ch. de fer** de Libourne à Castillon, st. de Castillon ou de Saint-Étienne. ✉ et ☎ : Castillon.

Sol varié : au S., sur les bords de la Dordogne, plaine alluviale très fertile, appelée la Condemine; en s'éloignant de la rivière, terrain sableux, très fertile par suite des engrais enfouis en vert (trèfle incarnat et autres plantes du même genre); au N., coteaux élevés argilo-calcaires ou marneux, sur les pentes desquels on trouve un sol sableux, maigre et peu profond. — **Sous-sol** : graveleux dans la plaine alluviale, à environ 5 m. de profondeur; argilo-ferrugineux sur les coteaux, leurs pentes et la plaine qui est à leur base.

Vins rouges, colorés, corsés, formant de bons ordinaires; prix de primeur, 550 à 750 fr. — **Vins blancs,** peu considérables.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
A Chadouès (Gagnard fils du cadet)	50
A Beynat (Gillet)	25
Cru de Laussac (Vve Gajac)	20
Au bourg (J. Chatonnet fils)	10
A Laforest ((Rd Deymié)	20
Ch.-Blanzac (Fernand Soulé)	40
A Mauperey (Cassat)	12
A la Maison-Rouge (Pierre Boisseau)	15

	Tonneaux vin r.
Ch.-Fompeyre (de Guilhemanson)	15
A Labesse (Pierre Souchet)	15
Ch.-Labesse (Georges-Daniel Aubert)	20
A Labesse (Souchet)	15
A Puylazat (Guill. Serres)	45
Id. (Burnateau)	25
A Peyrère (Biot)	25
Au bourg (Lagrape)	35
Id. (Gaussens)	20
A Peyrou (Bernard Blanc)	25
Au bourg (Chatonnet)	15
Id. (Mme Esperon)	6
Id. (Lhoumeau)	15
A Puylazat (Mme Bardèche)	45
Id. (Duprat)	25
A la Grave (Borros)	10
A Cafol (Antoine)	20
A Francs (Piffon)	12
A Lescaneau (Barthome)	10
A Froidefond (Hubert)	30
Id. (Barreyre)	30

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 12 tonneaux.

CASTILLON-SUR-DORDOGNE. — 3,025 h. — 568 hect. — 18 k. à l'E.-S.-E. de Libourne; 50 k. de Bx. — B. : au N., par Belvès; à l'E., par le département de la Dordogne; au S., par la rivière la Dordogne; à l'O., par Saint-Magne. — **Ch. de fer** de Libourne à Bergerac, st. à côté de la ville. — **Voitures** de Castillon à Sainte-Foy et à Bergerac; de Castillon à Monpont. — **Port** commode sur la Dordogne. ✉ et ✈.

Sol : alluvial, peu étendu au S., sablo-graveleux ou sablo-argileux à l'E., entre la Rte Nle et les coteaux; argilo-calcaire sur les coteaux. — **Sous-sol** des coteaux : molasse sableuse, alternant avec des argiles sans stratification régulière; sur plusieurs points, argiles teintées par l'hydroxyde de fer.

Vins rouges, corsés, colorés, bons ordinaires, recherchés pour les cargaisons et pour Paris; prix de primeur, selon les années et les crus, 500 à 700 fr.; ceux qu'on récolte entre la Lidoire et le ch. de fer sont remarquables par leur délicatesse et leur supériorité réelle; ils ont quelques rapports avec les vins de graves et obtiennent une faveur sur les prix ordinaires des vins de la commune. — **Vins blancs,** produits par l'enrageat (folle blanche), le jurançon, la malvoisie et le sauvignon, ayant beaucoup de corps et de douceur; prix de primeur, 450 à 700 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
En ville (D. Doumeing)	40	»
A Lucas (Hérit. Pierre Lalanne)	40	»
Au Pied de Lucas (Fauché aîné)	15	10
Cru de Barbet (Fourcaud)	20	»
Route de Sainte-Foy (Euriate Roy)	20	10
A Capitourlan (Sokolnicki)	25	10
A Gaillardet (Jean Meynard)	15	»
A la Chatte-la-Brande (F. Héricé)	6	»
A la Tuilière (Jean Galineau)	10	»

	Tonneaux vin r.	
Avenue de la Gare (Dubourdieu) . . .	30	»
Id. (Pierre Ouy) . .	18	»
A Toutvent (Jean Paluteau)	10	»
En ville (Laprée)	20	»
Id. (Louis Aymen)	12	»
Id. (Laguettèrie) .	25	»
Id. (C. Fabaron neveu)	20	»
En ville (Guignard) . . .	12	»
A Mounan (J. Franque) . .	25	15
Id. (Dubreuil et Talazac) . .	20	»
En ville (Etien. Barrevre)	15	»
Route de Libourne (Ruchon)	18	»
A Gaillardet (Ch. Meynard)	10	»
A la Brande[1] (Reillac) . .	»	8

Environ 200 petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

CANTON DE SAINTE-FOY

De Castillon, nous passons sur la rive gauche de la Dordogne dans le canton de Sainte-Foy. Ci-après quelques données sur son sol et ses vins, extraits de la *Statistique générale de la Gironde,* tome II, pages 744 et suivantes, auxquelles nous renvoyons les personnes qui voudraient connaître avec détails tous les produits et les principaux producteurs de ce canton.

Sol très accidenté et très varié, offrant des sites très pittoresques et, alternativement, des terres fortes argilo-calcaires et des terres douces sablo-argileuses plus ou moins fertiles appelées *bouvées* ou *boulbènes;* au N. du canton, sur les bords de la Dordogne, plaine basse sablo-argileuse, très fertile. — **Sous-sol** graveleux dans la plaine basse, où la grave paraît à la surface du sol, sur quelques points peu étendus, et très varié dans le reste du canton, où il est tour à tour composé de graves, de sable argileux très compact (ribot ou arribot), d'argile de qualités diverses, de pierre tendre, de pierre dure et de silex. Le sous-sol pierreux domine surtout au S.-O. du canton, où il est exploité pour pierres de taille ou moellons destinés aux besoins de la localité.

Vins blancs, produits par le sémillon, la muscade, le sauvignon, l'enrageat et le jurançon. Leurs qualités varient beaucoup selon la nature des terrains et l'encépagement des

1. Ce cru de vin blanc est un des meilleurs de la commune.

vignobles. Ceux des communes de Saint-André, Les Lèves, Saint-Quentin et Saint-Philippe sont des meilleurs. Dans les 1ers crus de ces communes, ils ont une belle couleur jaune pâle, de la douceur, beaucoup de finesse, parfois du moelleux et un bouquet fort agréable. En primeur, ces vins se vendent 550 à 800 fr. le tonn., logés. Les 2es crus se vendent, en primeur, 450 à 650 fr.; les crus ordinaires, 400 à 550 fr., suivant les années et leur réussite. Ces vins tendent chaque jour à s'améliorer par le développement de la culture des cépages fins; tels qu'ils sont aujourd'hui, on peut les classer parmi les vins blancs fins de la Gironde, et nous ne doutons pas que le jour où ils seront plus connus, leur prix ne s'élève sensiblement. Nous les appellerons les petits Sauternes de l'arrondissement de Libourne. En effet, les 1ers crus de Sainte-Foy présentent, comme ceux de Sauternes, une sève particulière, du moelleux et de la douceur, de la finesse, de l'agrément, un ensemble de qualités qui les met de beaucoup au-dessus des autres vins blancs de cet arrondissement.

Vins rouges, ordinaires, corsés et très colorés, droits de goût et assez agréables dans les crus où ils sont bien soignés; ils sont produits par 1/2 malbec (côte rouge), 1/4 grapput, 1/4 merlot, verdot, fer, périgord, picardan et autres cépages; prix de primeur, 500 à 700 fr. Quelques crus de la commune de Saint-André et de Saint-Quentin, où l'on a multiplié les cépages fins et donné des soins bien compris à la vinification, donnent des vins supérieurs à ceux de l'ensemble du canton; ils gagnent beaucoup en bouteille et peuvent devenir, en vieillissant, des vins grands ordinaires.

Ce canton est l'un de ceux du département qui ont le plus souffert de l'invasion du phylloxera. Les moyennes de production que nous donnons ci-après sont celles des temps normaux. Ici, comme dans les autres contrées du département, nous ne tenons pas compte des années de disette, que nous venons de traverser. De tous côtés nos viticulteurs luttent par les insecticides, par la submersion ou par les plants américains. Dans quelques années les productions moyennes ci-après seront généralement exactes et peut-être trop faibles pour un certain nombre de crus.

SAINT-PHILIPPE-DU-SEIGNAT. — 251 h. — 338 hect. — 4 k. au S.-E. de Sainte-Foy. — ✉ et ☎ : Sainte-Foy.

Sol : vers le N., plaine basse, sablo-argileuse ou argileuse, comprenant les 3/4 de la commune : au S.-O., coteaux argilo-calcaires. — **Sous-sol** graveleux à l'extrémité N., argileux au centre, aux pieds des coteaux et sur quelques pentes; pierreux sur les coteaux et sur le plateau du S.-O. de la commune.

Vins rouges, bons ordinaires; prix de primeur, de 550 à 800 fr. — **Vins blancs,** corsés et très liquoreux; prix de primeur, de 550 à 800 fr. pour les 1ers crus de la commune.

Les vins rouges récoltés dans les graves de la plaine de cette commune sont très fins et très estimés en vieux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
A Labourguette (Jauge-Duvergier)	30	15
Château-de-Bourgognade (F. Guy)	20	10
Au Baralon (Chavaroche)	15	»
A Luguet (P^re Connord)	20	4
Au bourg (Jacq. Festal)	10	2
Id. (Jean Marty aîné)	6	»

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn., r. ou bl.

SAINT-ANDRÉ ET APPELLES. — 590 h. — 1,025 hect. — 4 k. au S.-O. de Sainte-Foy. — ✉ et ☎ : Sainte-Foy.

Sol accidenté, gén. argilo-calcaire, offrant sur les plateaux quelques parties de terres bouvées. Sur l'un des points les plus élevés, près du moulin des Graves, dépôt de graviers roulés, très curieux en raison de son isolement. — **Sous-sol** pierreux, sur les coteaux; sablo-argilo-ferrugineux compact, sur les plateaux.

Vins blancs, corsés, liquoreux et fins, classés dans les 1ers crus de la commune, au rang des meilleurs du canton. — **Vins rouges,** assez corsés et très colorés, ordinaires; assez bons, recherchés et payés à l'égal des vins blancs, dans les crus bien encépagés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
A Brejou (D^lles Mestre)	15	8
Ch.-des-Caris (de Bacalan)	7	10
Château-de-Goulard (H. Duvergier)	35	30
A Siguenie (Antonin Pascaud)	18	18
A Appelles (Vve Larégnère)	18	18
A Montet (Damaniou, Soc. nat. contre le phylloxera, fermier)	25	20
Ch.-Baby (Et. Jauge)	10	8
Aux Barberaux (Reclus)	12	4
A Chatarnaud (Mercat)	25	10
Aux Morins (Lambert Zédé)	25	10
A Lamberthie (Dr Marchand)	25	10
Aux Petities (Jules et Ad. Marot)	20	»
Id. (Jules Marot)	50	5

Chemin de fer de Libourne à Bergerac
R. N. No 136
VELINES
CASTILLON
DORDOGNE
RIVIERE
Port de la Motte
Ste FOY
St Nazaire
St Avit
St Philippe
Pineuil
Civrac
Mouliets
Flaujagues
Pessac
Eynes
St Avit
Gensac
Juillac
Ste Radegonde
POMOLS
St Pey de Castets
Bossugan
Doulezon
Coubeyrac
Mériônas
Ruch
St Antoine
Listrac
Massugas
Caplong
St Quentin
les Leves
St André
la Roquille
Ligueux
Marqueron
Riocaud
Blaziment
Mauriac
Aurioles
PELLEGRUE
Landerroat
Soussac
Puch
Cleyrac
Cazaugitat
Villemarin
Florence
Fonsroul
Le Bédat
Le Solque
Ch. Vigneron
Ch. Paillas
Ch. du Gaulo
Ch. Launay
Ch. Laforet
Les Egrons
Sarrette
Ch. de Bouyoque
Ch. de Beraut
Les Barberaudes
Appellet
Les Coriers
Les Aubertes
Ch. de Bergey
Ch. de la Perdrice
Ch. de Couronneau
Ch. de Cigon
Ch. du Monteil
Ch. de Cheveau
Ch. de Lauvre
Ch. de Tolleau
Ch. de Cornillas
Ch. de Tendis
Ch. de Bourdeole
Ch. de Ribebot
Ch. de Beraut
Ch. de Beraut
Ch. de Beraut

	Tonneaux vin r.	vin b.
Aux Petities (Dumoulin)	15	»
Aux Philippons (G. Sivadon)	15	8
Aux Cabauzes (Goubier)	25	»
A Bagatelle (Pellis)	12	»
Aux Barbaraux (Mme Martin)	20	2
A la Gravouse (Fardet)	12	2
Id. (Ledrier)	12	»
A Lartingau (Pelletreau)	10	5

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., rouge ou bl.

LES LÈVES ET THOUMEYRAGUES. — 902 h. — 1,742 hect. — 7 k. au S.-O. de Sainte-Foy. — ✉ et ☙.

Sol très accidenté et varié. — **Sous-sol** varié.

Vins rouges, corsés et colorés; prix de primeur, 500 à 700 fr. — **Vins blancs,** corsés et liquoreux, très fins et très agréables dans les 1ers crus de la commune où la proportion de sémillon et de muscade est plus forte; prix de primeur, 500 à 800 fr. dans les 1ers crus, qui sont très renommés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-Beaulieu (de Cartier)	10	10
Aux Mauberts (de Viel-Castel)	20	12
Aux Gorins (J. Vergniol)	10	10
Id. (Vve Boymier)	10	10
Au Gaillard (P. Villeneuve)	12	12
Ch.-des-Vergnes[1] (Vve P. Brunel et Maillet)	80	20
A Grange-Neuve (Lacosse)	5	10
A Chollet (Labaye)	5	4
Au Mourleau (G. Méniel)	15	10
Aux Bouhets (Jules Guignard)	3	12
Aux Bouhets (Larribet)	12	8
Id. (Paris)	5	3
Aux Petits-Mauberts (Doche)	7	3
Aux Martineaux (Adrien Paris)	40	10
Aux Sivadons (P. Buty)	50	2
Ch.-de-la-Beauze (Pierre Durand)	10	35
A la Tour (Tardes)	20	5
Id. (Jean Bonnet)	8	8
Chât.-de-la-Roche (Labadie)	18	2
Ch.-de-Costu (G. Meiniel)	15	»
A la Cholette (Dr Coustou)	5	5

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., r. ou bl.

SAINT - QUENTIN - DE - CAPLONG. — 561 h. — 1,112 hect. — 10 k. au S.-O. de Sainte-Foy; 15 k. au S.-E. de Castillon. — ✉ et ☙ : Les Lèves.

Sol accidenté, terres fortes argilo-calcaires sur les coteaux de la Soulège et dans quelques parties de l'O. de la commune, surtout vers le village des Saurins. Ailleurs, terres douces ou terres bâtardes. — **Sous-sol** pierreux à l'O. et aux Saurins; argileux, compact ailleurs.

1. Ce vignoble, affermé par la Société Nationale contre le phylloxera, comprend 50 hectares de vignes françaises traitées au sulfo-carbonate.

Vins rouges, corsés et très colorés; prix, 500 à 700 fr. — **Vins blancs,** fins, corsés et liquoreux; prix de primeur, 550 à 800 fr. dans les 1ers crus.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Langalerie (Planteau)	70	50	*A Barbot* (Régnier). . . .	12	4
Au Mayne (L. Fourcaud).	20	20	Id. (Pastureau) . .	7	»
A Chauteau (Paris) . . .	40	8	*A la Bonnetie-Haute* (Miquel)	15	2
A la Girarde (P. Marche).	30	30	Id. (C. Guignard) .	10	10
Aux Pelletans (E. Marche)	20	20	*Au Taillade* (Bonnaval). .	15	»
Aux Mauberts (Pelletreau)	18	7	*A Marchand* (J. Baillon).	10	2
Id. (Sablou)	10	2	Id. (J. Boyer). . .	10	2
A Baron (Vve Devalz). . .	12	12	*Aux Savariauds* (Feyrit) .	10	2
Au Foucaud (Gours) . . .	20	2	*A St-Pierre* (Bailhou). . .	15	»
Au bourg (Groclier). . . .	12	12	*Aux Saurins* (Maillet). .	15	»
A Faucher (Conord) . . .	6	6			

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux, en grande partie rouge.

Après ces communes, les meilleures du canton de Sainte-Foy au point de vue des vins blancs, nous citerons les communes ci-après, où les prix sont à peu près semblables à ceux indiqués plus haut.

LIGUEUX. — 8 k. au S.-S.-E. de Sainte-Foy. — ✉ et ✈ : Sainte-Foy.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Château-de-Couronneau (Edmond de Cartier)	25	25
Château-Paranchère (de Laforest)	40	10
A Saint-Martial (Vve Levillier)	20	8
Aux Pauverts (Delbetz)	20	5
A Chollet (Mme Julie Lagarde).	20	4

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn.

CAPLONG. — 12 k. au S.-O. de Sainte-Foy. — ✉ et ✈ : Les Lèves.

Domaine Rouy (Valentin Chapus)	35	35
Château-du-Goulet (L. Sudre).	15	15
A Mongarni (L. Berger).	18	8
A la Mauberthe (Jean Savariaud).	8	8
Aux Marias (L. Mabille).	10	20
A la Roque (L. Mestre).	18	10
A Gorry (Faucher Saint-Roch).	10	15
— (P. Rambaud)	10	15

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn.

RIOCAUD. — 10 k. au S. de Sainte-Foy. — ✉ : Les Lèves. — ↱ : Sainte-Foy.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.	vin b.
A la Fosse (Georges Jouhanneau)	15	25
Aux Egrons (Gorsse)	10	30
Id. (Pierre Dupont)	15	10
Aux Peyrichons (Labrunie)	20	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn.

MARGUERON. — 10 k. au S. de Sainte-Foy. — ✉ : Sainte-Foy. — ↱ : Les Lèves.

Aux Guillebaux (Pauvert de la Chapelle frères)	90	6
Au Pierrail (Baron de Briançon)	35	25
Au bourg (Vve N. de Briançon)	25	25
Aux Bernards (Vve Larégnère)	10	10

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 20 tonn.

Les vins blancs des communes ci-après se vendent, en primeur, de 400 à 650 fr., et les vins rouges, de 400 à 600 fr. Au point de vue de ces derniers, les communes les plus importantes du canton sont la Roquille, Eynesse, Pineuilh et Saint-Avit-du-Moiron; nous citons les chais les plus importants :

PINEUILH. — 2 k. 1/2 au S.-E. de Sainte-Foy. — ✉ et ↱ : Sainte-Foy.

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
A Vaques (Ant. Pascaud)	40	3	*A Gagnard* (Lapoyade)	15	»
Id. (P. Conil)	30	2	Id. (Fourcaud)	5	»
Château-de-la-Lambertie (Marchand)	40	5	Id. (Camille Pelletreau)	5	»
Aux Mangons (Vve Jay, P. de Lisle)	40	4	Id. (Mallègre)	5	»
A Paput (Vve Loreille)	30	4	*A Bornet* (P. Connac)	20	4
A Gagnard (Vve Cramaix)	15	»	*Les Roussets* (Jeandon fils)	15	5
			A Cellerier (Jeandon père)	10	5

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn.

EYNESSE. — 6 k. à l'O. de Sainte-Foy. — ✉ : Sainte-Foy. — ↱ : Les Lèves.

Château-Picon (Vve Bourson)	50	20
A Martet (Sivadon)	25	12
Château-du-Barrail (Paul Guignard)	25	»
Au Barail (G. Fouignet)	6	»

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn.

LA ROQUILLE. — 6 k. au S. de Sainte-Foy. — ✉ et ☂ : Sainte-Foy.

	Tonneaux viu r.	Tonneaux vin b.
Les Arnaudeaux (Marot fils)	75	»
Au Grand-Bérard (Caris)	35	»
Id. (acquéreur C. René)	35	»
A Baillou (Jean Paris)	25	»
A la Tour Rouge (Panajou)	20	»
Au Favereau (Dupuy)	10	»

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 20 tonn.

SAINT-AVIT-DU-MOIRON. — 4 k. au N.-E. de Sainte-Foy. — ✉ et ☂ : Sainte-Foy. — La culture des vignes rouges a été développée sensiblement depuis quelques années et le choix des cépages a été amélioré.

Domaine des Baratons (Edm. de Cartier)	20	»
A la Brande (H. Sicard)	20	»
Aux Briands (O. de Viel-Castel)	15	»
Id. (Loreilhe)	10	»
Au Bourg (Félix Jouhanneau)	15	»
A Freycinet (Germain)	15	»
Château-l'Œnanthie (Pauvert de la Chapelle)	15	»

Une dizaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

SAINT-NAZAIRE. — 5 k. au N.-E. de Sainte-Foy. — ✉ et ☂ : Sainte-Foy.

(Imbert frères)	15	»

CANTON DE PUJOLS

Du canton de Sainte-Foy, nous entrons dans le canton de Pujols, en suivant les bords de la rive gauche de la Dordogne.

Sol très accidenté, gén. fertile; au S. et au centre du canton, vallons argileux et sablo-argileux, très riches et consacrés en général aux prairies; sur les pentes des coteaux, terres fortes argilo-calcaires. Sur les hauts plateaux on trouve quelques terres fortes, mais le plus souvent des terres douces sablo-argileuses appelées dans le pays *boulbènes* ou *bouvées*. Au N. du canton, vaste plaine alluviale, argileuse, et plaine un peu plus haute, sablo-argileuse, rendue très fertile par l'enfouissement d'engrais en vert. Cette partie basse du canton comprend l'espace

resserré entre l'arc formé par la Dordogne et la corde qu'on peut tirer à peu près en ligne droite du bourg de Saint-Jean-de-Blaignac à celui de Flaujagues. — **Sous-sol** : dans la plaine, bancs de graviers à une plus ou moins grande profondeur; sur la plupart des coteaux, pierre dure exploitée pour moellon et pierre à chaux ou, dans de rares contrées, pour pierre de taille; on trouve dans quelques endroits le silex; enfin, sur presque tous les plateaux et sur quelques coteaux à une profondeur variable, ordinairement de 50 c. à 1 m., on trouve une couche de terre compacte sablo-argileuse, parfois un peu ferrugineuse, appelée dans le canton *tran* ou *ribot*. Les sous-sols d'argile plastique sont rares.

Vins rouges, produits par 2/5 malbec (côte rouge), 2/5 grapput, 1/5 merlot, fer, cabernet et autres cépages, généralement colorés et assez corsés, classés dans les bons ordinaires, supportant très bien l'eau, droits de goût et coulants partout où ils sont récoltés avec soin; prix de primeur, 500 à 700 fr. le tonneau, logés. Quelques propriétaires bourgeois qui augmentent la proportion des cépages fins, ont donné assez d'agrément à leurs vins et obtiennent une faveur assez sensible sur les prix des crus ordinaires.

Vins blancs, peu importants, produits par 3/4 enrageat, 1/4 jurançon, sémillon, muscadelle, etc., gén. très corsés, plus ou moins fins et agréables selon les crus et les communes; prix de primeur, 300 à 450 fr. le tonneau, logés.

Nous allons suivre les différentes communes de ce canton, en marchant de l'E. à l'O.; nous n'indiquerons, pour chacune d'elles, que les plus importants propriétaires, renvoyant nos lecteurs au tome II de la *Statistique générale de la Gironde* pour plus de renseignements. Les moyennes de production seront toujours celles que nous avons établies avant l'invasion du phylloxera, qui a beaucoup atteint ce canton.

PESSAC. — 10 k. à l'E.-N.-E. de Pujols; un quart de la commune en côtes; le reste s'étend sur la plaine alluviale de la Dordogne.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.
Ch.-Tour-de-Beaupoil (du Noguès)	40
Au Marin (Georges Fouignet)	100

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Carbonneau (J.-J. Bachan)	80	*Ch.-Vidasse* (Taupier-Létage).	80
Ch.-de-Montbreton (de Saint-Angel)	70	*A Ribebon* (Berger).	50
Ch.-de-Ribebon (Ad. Durège de Ribebon).	50	*A Soulet* (Ulysse Amanieux).	50
		Ch.-de-Méjean (Mme Dayrie).	50
		A la Rivière (J. Coullon). . .	30

Une centaine de petits propriétaires font de 2 à 30 tonneaux.

GENSAC. — 10 k. à l'E. de Pujols; coteaux et plateau élevé.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Au Bédat (G. Fouignet).	80	»	*A Jorre* (Paris)	40	»
Au bourg (Pons et Taupier)	60	»	Id. (Maurin)	40	»
Id. (Saint-Jean-Lestage)	60	»	*A Saboye* (Paris aîné). . .	40	»
Côte de Vallen (Coullon).	20	8	Id. (Sallien) . . .	40	»
A Claribès (Jean Paris). .	60	10	*A Moustey* (Bouchereau).	40	»
			A Marroy (Pre Connac).	40	»

Environ 180 petits propriétaires font de 2 à 25 tonneaux.

COUBEYRAC. — 8 k. à l'E.-S.-O. de Pujols; coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
A Fonfroide (A. Limoges).	50	»	*Au bourg* (E. Balestibeau)	40	»
A Penit (J. Bonnamy). .	40	»	*A la Jargue* (O. Caillet). .	35	35

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 30 tonneaux.

JUILLAC. — 7 k. à l'E. de Pujols; alluvions anciennes, plateau élevé et coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-du-Soulat (Bern. Rondier)	80	*A Machin* (Jean Barthe). . .	40
A Laroque (Alex. Limoges). .	60	*A Lescarot* (Alex. Fourcaud). .	40
Au Bos (morcelé)	70	*A Salazard* (P. Monberol). .	40
A la Tourbeille (G. Lapoyade). dont 10 tonn. vin blanc. . .	60	*A Rivière de Prat* (B. Roudier)	35
		Au bourg (Dumas).	35

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonn.

FLAUJAGUES. — 6 k. au N.-E. de Pujols; alluvions au N. et à l'O., plaine sablo-argileuse au centre, coteaux au S. et au S.-E.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Bel-Orme (Du Puy Monbrun)	40	*Chât.-de-Flaujagues* (P. Saint-Gassies fils).	30
A Pommerède (Secubouille). .	25		

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 20 tonneaux.

SAINTE-RADEGONDE. — 5 k. à l'E. de Pujols; coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-de-Jeanfaux (E. Fourcaud)	120	*A Platon* (Pierre Arpin)	20
Ch.-du-Sep (Burlet)	60	*Au Moulin* (Pierre Bastide)	15
Guillem de Mestre (F. Bastide)	45	*Ch.-Verbois* (E. Fort)	25
A Gantonnet (Et. Bastide)	30	*Dne de Sans* (Beychade)	30
A Sarpe (Bastide)	40	*A Ravenne* (Ardouin)	20
Au Jura (Duthil)	30	*A l'Espérance* (Pierre Périé)	20

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 20 tonneaux.

DOULEZON. — 3 k. au S.-E. de Pujols; coteaux; vin blanc, des plus estimés du canton.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
A Daulibey (Itey)	8	20	*Ch.-d'Artigues* (Ludovic d'Auzac de Lamartinie)	30	25
A Barade (Jean Coullon)	25	25	*Au bourg* (Dubory)	35	15
Id. (E. Armaignac)	30	20	*A Lagnet* (Gaudenèche)	8	70
Peyriguey (Coiral)	20	»	Id. (Jean Coullon)[1]	20	»
A Pine (C. Meynard)	20	25	*A Diodet* (Platon)	10	30
A Daulibey (Genèvre)	»	20	Id. (Thomasson)	10	30
A Tauzin (Audubert)	35	12			

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 30 tonneaux.

PUJOLS, chef-lieu de canton. — 6 k. au S. de Castillon, 9 k. à l'O. de Gensac, 14 k. à l'E. de Branne, 16 k. au N.-E. de Sauveterre; coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r
A Martin (Audubert)	40	*Ch.-Cazalis* (divisé)	30
A Caircaillet (Mondon)	40	*A la Rivière* (Jean Coullon)	30
Au bourg (Faux, courtier)	40		

Environ 80 petits propriétaires font de 5 à 30 tonneaux.

MOULIETS ET VILLEMARTIN. — 4 k. au N. de Pujols, alluvions au N. et au centre, coteaux à l'extrémité sud.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Au Sept (Auzerès)	80	10	*Au Pas-de-Rauzan* (Astien)	25	»
Au Bary (Jean Serre)	50	»			
A Rigaud (Thomasson)	30	»			

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 20 tonneaux.

1. Vignoble entièrement refait par les vignes américaines.

BOSSUGAN. — 3 k. au S.-O. de Pujols; coteaux, vins rouges des plus estimés du canton.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.	vin b.
Château-de-Brugnac (Du Foussat de Bogerou)	130	»
Domaine de la Laine (F. Gailhard)	150	»
A Barrouil (Deguillem)	20	20

Une dizaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

SAINT-PEY-DE-CASTETS. — 3 k. à l'O. de Pujols; plaine alluviale au N., coteaux au S.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-Montlau (Charles Meynard)	40	»
A Jaumard (Audrivet)	30	10
A Gamage (Pierre Conillaud)	35	5
A Restey (J. Racaud)	20	10
A Moulon (Bourricaud)	20	5
Id. (Aubert Laguesterie)	20	5
A Pourjac (Lafuge)	10	»

Environ 80 petits propriétaires font de 2 à 30 tonneaux.

SAINTE-FLORENCE. — 5 k. à l'O. de Pujols; alluvions au N., coteaux au S. et à l'O.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.	vin b.
Au Vigneau (Dufaget et Burlet)	25	25
Château-Perrotin (Pinaud)	15	»

Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

SAINT-VINCENT-DE-PERTIGNAS. — 7 k. à l'O. de Pujols; alluvions au N., coteaux au S.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-du-Pin (Souhau)	50	»
Ch.-du-Courros (Fabien Dubois)	40	20
Au bourg (J. Castaing)	15	20
Au bourg (Pellet)	20	»
Au Ch.-de-Nojan (Joly)	12	12
Dme du Roux (Valentin Chapus)	35	35

Environ 80 petits propriétaires font de 2 à 20 tonneaux.

SAINT-JEAN-DE-BLAIGNAC. — 10 k. à l'O. de Pujols alluvions à l'E., coteaux à l'O.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.	vin b.
Au Lieutenant (L. Dubois)	20	20
Id. (Jean Dubois)	15	10
A Saudon (J. Delugat)	10	20
A Bonhoste (Veuve Lapouyade)	10	15
Au Castéra (J. Dubois)	25	»

Environ 80 petits propriétaires font de 2 à 25 tonneaux.

RAUZAN. — 11 k. au S.-O. de Pujols. — 11 k. au S.-E. de Branne; coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.		Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Château-Villotte (Dumon, notaire)	7	50	*Château-de-Tarris* (L. de Basquiat)	10	40
Chât.-de-Lasalle (Lassus)	10	50	*A Pimpinelle* (Rives)	»	25
Au bourg (Dupuy)	20	»	*Au bourg* (Lafon)	5	50

Environ 80 petits propriétaires font de 2 à 25 tonneaux.

CANTON DE BRANNE

Du canton de Pujols nous passons dans le canton de Branne, qui lui ressemble beaucoup au point de vue vinicole.

Sol gén. très fertile : au N., plaine basse alluviale très riche, formée par la Dordogne, et d'une longueur moyenne de 3 à 4 k.; au S., plateau ondulé, élevé, sablo-argileux, argilo-calcaire ou graveleux, coupé par de petits vallons argileux. — **Sous-sol** alluvial au N. ; pierreux, sableux, graveleux et argileux au S.

Vins rouges, divisés en vins de côtes et en vins de palus; ces derniers, les plus considérables, se distinguent par une belle couleur, et se vendent, en primeur, de 400 à 500 fr. Les vins de côtes prennent tous les jours plus d'importance et tendent à remplacer les vins blancs; ils forment de très bons ordinaires, et se vendent, en primeur, de 500 à 700 fr., selon les années et selon les crus. — Les meilleurs se récoltent du côté de Génissac et de Moulon; ils sont gén. produits par 2/3 malbec (noir de pressac), 1/3 merlot, mancin et divers autres cépages. Dans les palus, le malbec est en plus grande proportion.

Vins blancs, produits par 9/10 enrageat, gén. employés aux coupages, ou bus en nature, dans les meilleurs crus; ils se vendent, en primeur, de 300 à 400 fr. le tonn., logés. Quelques-uns, récoltés sur des coteaux bien exposés et avec quelques cépages fins, obtiennent jusqu'à 500 fr. Ces derniers peuvent être classés, au point de vue de la qualité, à la suite des vins blancs du canton de Cadillac.

Nous allons passer rapidement en revue les principales communes de ce canton, en allant de l'E. au N.-O., renvoyant nos lecteurs au tome II de la *Statistique générale de la Gironde*, p. 604 et suiv., pour plus de renseignements sur la situation, les terrains et les produits vinicoles de chaque commune.

Nous passons, sans nous y arrêter, les communes de Jugazan, Naujan et Postiac, Saint-Aubin, Cabara, Branne, Guillac, Lugaignac, Dardenac et Camiac, qui ne produisent que des vins blancs d'enrageat, aujourd'hui très peu importants par suite des ravages du phylloxera, qui a atteint les vignes blanches encore plus que les vignes rouges.

DAIGNAC. — 7 k. au S.-O. de Branne; coteaux et plateau élevé.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.		Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Ch.-de-Pressac (Trincaud de Latour)	50	110	*A Dincou* (Lalanne)	15	45
Ch.-de-Curton (d'Arvoy)	5	40	*A l'Armavaille* (Colesse)	»	80
			A Curton (P. Escurignon)	»	60

Une quarantaine de petits propriétaires font de 5 à 25 tonn.

ESPIET. — 7 k. à l'O.-S.-O. de Branne.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.		Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Lestrilles[1] (L. Saint-Genis)	18	»	*Le Portail* (Aradel)	»	40
A la Vallée (Mialhe)	»	65	*Ch.-Lamothe* (Lamoy)	»	35
			Ch.-Neuf (Montfrange)	»	30

GRÉZILHAC. — 3 k. au S.-O. de Branne; coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.		Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Lambert (F. Laurent)	20	150	*Ch.-Franquinotte* (Legay)	10	40
Ch.-de-Mouchac (de Védrines)	50	80	*Ch.-Régnier* (Faux, de Bordeaux)	10	40
Ch.-Bonnet (Lavignac)	20	100	*Millord* (Vve Bouzilleau)	10	80
Ch.-Guineau (J. Teynac)	15	40	*A Bel-Air* (Thibeaud)	»	30

Une soixantaine de petits propriétaires font de 5 à 25 tonn.

1. Le domaine de Lestrilles se trouvait précédemment complanté en cépages blancs. M. L. Saint-Genis a fait entièrement arracher les anciennes vignes atteintes par le phylloxera pour les remplacer par les meilleurs cépages rouges greffés sur racines résistantes américaines. Ces nouvelles plantations, commencées en 1880, porteront la production moyenne de ce cru à 25 tonn.

TIZAC-DE-CURTON. — 5 k. à l'O. de Branne; coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
A Marjosse (Ducharpreau)	5	45	*Cru Bellevue*[1] (Albert Lacaze)	15	40
A Baleyrac (Marjon)	5	25			

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 20 tonneaux.

SAINT-QUENTIN-DE-BARON. — 8 k. à l'O.-S.-O. de Branne; coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Domaine du Sourd (G. de Richemont)	40	150	*Au bourg* (Brun)	5	30
Balestard (V. Teynac)	50	25	Id. (Despagne)	10	50
L'Ortolan (Gauthier)	10	20	Id. (Fasileau)	10	40

Une soixantaine de petits propriétaires font de 5 à 25 tonneaux.

BARON. — 10 k. à l'O. de Branne; coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-de-Crin (Mme de Raynal)	140	40	*A Paludy* (Pouvereau)	10	80
Chât-Belle-Fontaine (Héritrs de Parouty)	80	50	*A Raymond* (Béchade)	10	60
Ch.-de-Raymond (Godefroid de Montesquieu)	10	110	*A Théophile* (de Filey)	10	40
			Château-Pimpoix (Naviceau)	»	35

Une trentaine de petits propriétaires font de 5 à 25 tonneaux.

NÉRIGEAN. — 8 k. à l'O.-N.-O. de Branne; coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-Fourens (Cornette de Saint-Cyr)	30	100	*Damanieu* (Lagarde)	20	60
Forton (Chassaing)	20	100	*Lagrave* (Meyney)	20	30
Martouret (de Cazes)	35	60	*Carrère* (Dufau de Lamothe)	18	30

Une quarantaine de petits propriétaires font de 5 à 25 tonneaux.

SAINT-GERMAIN-DU-PUCH. — 11 k. à l'O.-N.-O. de Branne; plateau au nord, coteaux au S.

1. Le cru de Bellevue, propriété de M. Albert Lacaze, est complanté en cépages rouges de Saint-Emilion et en cépages blancs les plus fins de Sauternes (sémillon et sauvignon). Il produit des vins rouges de bonne qualité et des vins blancs qui peuvent être classés au rang des meilleurs vins blancs de graves de la Gironde.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-du-Grand-Puch (Aradel)	100	150	*Au Battant* (Jules Teynac)	5	50
Château-des-Jonqueyres (de Poyen)	25	35	*A Larquey* (Benjamin Larquey)	15	40
Aux Jonqueyres (Reynaud)	10	15	*Le Joyeux* (Latomberie)	5	50
A Goudichaux (Montfrange, négt. à Branne)	20	100	*A le Breton* (Fontémoing)	5	30

Une cinquantaine de petits propr. font de 5 à 20 tonn. en temps normal.

Nous terminons l'étude de ce canton par les deux communes les meilleures au point de vue des vins rouges.

GÉNISSAC. — 1,085 h. — 1,381 hect. — 7 k. au N.-O. de Branne; 8 k. au S. de Libourne. — **B. :** au N., par la Dordogne; à l'E., par Moulon; au S., par Nérigean; à l'O., par Nérigean et Saint-Germain-du-Puch. — **Port** sur la Dordogne. ✉ et ⚓.

Sol : divisé en palus bordant la Dordogne et en coteaux argilo-calcaires, ou argilo-graveleux, séparés des palus vers l'E. par une petite plaine graveleuse. — **Sous-sol** graveleux, argileux ou composé d'une terre tape ferrugineuse, sorte de tuf.

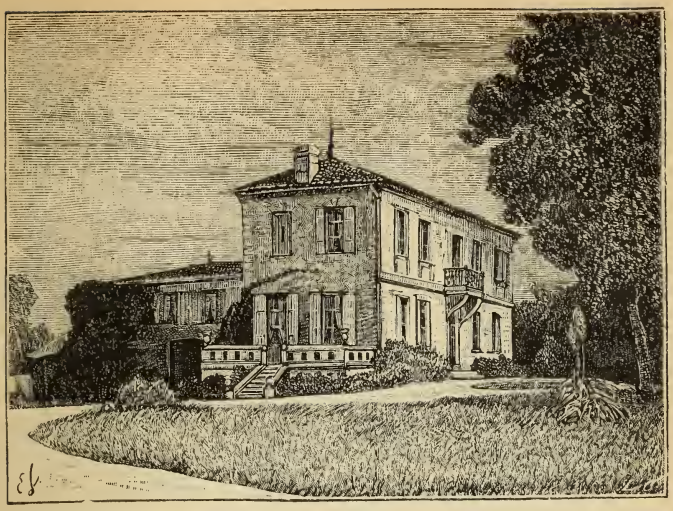
Vins rouges de côtes, produits par 2/3 malbec, 1/3 merlot, mancin et autres cépages, assez fins et très corsés, ayant quelque analogie avec les 2es côtes Fronsac ou les petits Bourgogne; prix de primeur, 550 à 800 fr. — **Vins rouges de palus,** très colorés; prix de primeur, 400 à 600 fr. — **Vins blancs,** ordinaires; prix de primeur, 350 à 450 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

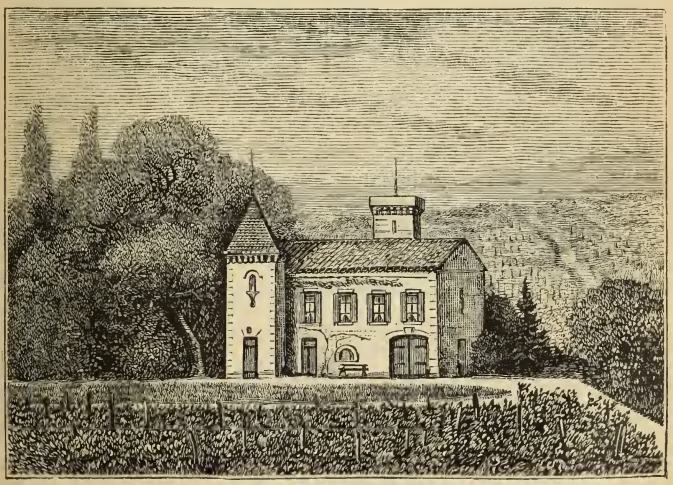
EN CÔTES ET EN PALUS	Tonneaux vin r.
Château-Tambourlan[1] (Auguste Despujol)	45
Château-Pouchaud[2] (Albert Lacaze, de Libourne)	25

1. Le domaine de Tambourlan comprend 10 hectares de vignes plantées sur une croupe graveleuse et argileuse réputée de tout temps pour faire les meilleurs vins de l'Entre-deux-Mers. Ce domaine est depuis plus d'un siècle la propriété de la famille Despujol. Il a été l'un des premiers atteints par le phylloxera. Le propriétaire actuel, M. Auguste Despujol, désireux de maintenir la production et la réputation de son cru, a été l'un des premiers de la Gironde à faire des essais de greffage de nos meilleurs cépages français sur racines américaines. Le succès a couronné ses efforts. Le vignoble, aujourd'hui presque entièrement renouvelé, atteindra très prochainement une production moyenne de 35 à 50 tonn. récoltés uniquement avec des merlot, bouchet et malbec, greffés sur jacquez, riparias et noah. La qualité des vins a maintenu son niveau et peut être considérée comme celle d'un 1er cru de côtes.

2. Le domaine de Pouchaud, anciennement réputé, est devenu depuis quelques années la propriété de M. Albert Lacaze, qui, par des soins assidus, a conservé toute la vigueur de ses vignes. Situé dans un terrain d'argile compacte divisée par des silex, placé à une exposition des plus heureuses, complanté en cépages les plus fins de la Gironde (pressac, merlot, bouchet et cabernet), Pouchaud produit des vins



CHATEAU-TAMBOURLAN
M. Auguste Despujol, propriétaire.



CHATEAU-POUCHAUD
M. Albert Lacaze, propriétaire.

fermes et séveux qui peuvent rivaliser avec nos bons seconds crus de Saint-Emilion dont i a obtenu les prix.

EN COTES ET EN PALUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r	vin b
Ch.-Rambeau (C. Tastet) .	15	25
A Mouchac (Pierre Ichon)	20	25
Ch.-du-Burg (Paul Duguit, avoué à Libourne) . . .	25	25
Ch.-de-Génissac (Dagen) .	15	60
Id. (Gérand). . . .	15	30
Ch.-le-Verdot (Mme Pailhas)	60	»
Guillaumat (Médeville, nre)	20	»
A Montplaisir (Béduchaud)	10	35
A Cardonnet (Ducasse). .	10	10
Id. (Mme E. Lacaze)	5	10
Au bourg (Hosteins). . .	25	20
Id. (Egreteau). . .	15	»
Au bourg (Peyraud cadet)	20	»
A Faure (Lapelleterie) . .	25	15
Ch.-Latour (Labécot). . .	30	»
Ch.-Montalivet (Jaffard) .	20	»
A Roussillon (Robert) . .	25	»
A Machinot (Just. Peyraud)	30	»
A Lamothe (L. Barroy). .	15	»
A Lartique (J. Barroy). .	25	»
A Tanaïl (Durand). . . .	35	»
Au Canon (Léglise) . . .	15	»
A la Raffinette (Bost). . .	12	»
A Machinot (Corde) . . .	18	»
A Magerte (Castaing). . .	20	»

Une trentaine de petits propriétaires font en côtes ou côtes et palus de 5 à 15 tonneaux.

EN PALUS

	Tonneaux vin r.
A Coulonques (Chollet, G. Gurchy et Tastet-Teynac). . . .	280
A Gréguil (G. Des Cordes). .	60
Id. (Guimberteau) . . .	60
Ch.-le-Port (Vve Pailhas). . .	50
A Guyot (Musquin)	40
Id. (Bouey)	25
Au Port (Plantey)	30
Id. (Rouchon)	70
Id. (David Larquey) . .	30
Id. (Jaffard)	40
Au Port (Poujet)	30
Au Port (Manaud).	25
A Pinson (Albert Lacaze, de Libourne).	80
A la Fourmente (Mathieu Boursaud).	40
Ch.-Prentigarde (Alfred Perromat)	50
Au bourg (Pierre Boursaud).	40
A Faure (Lapelleterie). . . .	35
A Monniquet (Despagne) . .	25

Une vingtaine de petits propriétaires de palus font de 5 à 10 tonneaux.

MOULON. — 1,036 h. — 3 k. au N.-O. de Branne. — ✉ et ⚐. alluvions et coteaux argilo-calcaires ou argilo-graveleux. Les vins rouges de côtes, fort agréables, analogues à ceux de Génissac, obtiennent une faveur sur les prix accordés aux vins de palus ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Côtes-Charpas (Scintey) .	12	
Château-Montlau (Mme du Cheyrou)	20	70
A Bourbon (Mme Chicou).	5	25
A Niotton (Chicou-Lamy).	5	15
A la Laguë (Froustègue), côte et plaine.	»	50
A Lauriol (Palleteau). . .	5	35

EN PALUS

	Tonneaux vin r.
Domaine de la Salargue (Vve Aurélien Couperie). . . .	200
Ch.-Dumonayraut (Abraham Dumon)	150
A la Martinette (Pauly). . .	80
A Rouchon (Paillet jeune). .	100
A la Palu (Alexis).	40
A Luchey (Michel Gardra). .	40

EN PALUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.			Tonneaux vin r.
A Pontarlier (de Jaurias). . .	35		*A la Pompe* (Arvouet). . . .	12
A Chemin-du-Roi (Gautey). .	35		*A la Bergère* (Vve Jeanneau) .	25
A la Pompe (Manuaud) . . .	20		Id. (Saint-Bonnet) . .	25

Une dizaine de petits propriétaires répandus dans le côté N. des palus font de 2 à 10 tonn. vin rouge.

EN CÔTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
A Reynaud (L. Dupuy).	25	15	*Au bourg* (Faurie). . . .	15	20
Gd-Moulin (B. St-Bonnet)	25	»	Id. (Richet). . . .	»	35
Au bourg (Faure neveu).	20	30	Id. (J. Manuaud) .	5	15
Id. (Vve Vitrac). .	15	20	*A Prévost* (Pouget). . . .	30	20
Id. (J. Roucaud).	15	100	*A Seignan* (Vve Sans) . .	15	25
Id. (Jus. Augrand)	15	25	*Au Port* (Ve Bd Palleteau).	10	60
Id. (Ant. Augrand)	10	30	*A Guinot* (Dubois). . . .	10	60
Id. (Manuaud) . .	8	30	*A Garde* (Sarrail). . . .	20	50

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 14 tonn., rouge ou blanc, en côtes et en palus.

Nous revenons au canton de *LIBOURNE* par l'excellente commune de Cadarsac.

CADARSAC. — 132 h. — 227 hect. — 27 k. à l'E. de Bx; 7 k. au S.-S.-O. de Libourne. — **B. :** au N., par Arveyres; à l'E., par Génissac; au S., par Nérigean; à l'O., par Nérigean et Arveyres. — ✉ : Libourne. ☞ : Arveyres.

Sol : gén. argilo-ferrugineux, formant un bassin entouré de coteaux très fertiles et pittoresques. — **Sous-sol :** tuf ferrugineux.

Vins rouges, corsés et colorés, vendus en primeur, selon les années, de 550 à 750 fr.; ceux du Château-de-Cadarsac, produits par des cépages fins, obtiennent un prix supérieur.

Vins blancs, 3/4 enrageat, 1/4 cépages fins, recherchés pour la consommation locale, vendus 300 à 400 fr. le tonn.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-Cadarsac (Sabaté)	500	50	*Aux Hugons* (Constantin)	10	10
Pelle-Anguille (Rouchon)	20	»	Id. (Régnier). . .	10	10
La Mailleyre (Labécaud).	25	6	*Au bourg* (Lapelleterie).	10	5

ARVEYRES. — 1,460 h. — 1,742 hect. — 28 k. à l'E. de Bx; 5 k. au S.-O. de Libourne. — La Dordogne la baigne à l'E., au N. et à l'O., et en forme une presqu'île rattachée à la terre ferme, au S., où elle est **B.** par Vayres, Saint-Germain, Cadarsac et Génissac. — **Ch. de fer** de Bx à Paris. — ✉ : Libourne. — ☞ : à la gare.

Sol varié : au N., vaste plaine alluviale, comprenant les 2/3 de la commune; au S., plateau élevé argileux ou silico-argileux, séparé des palus par quelques parties gravelo-argileuses. — **Sous-sol** gén. sablo-argileux compact.

Vins corsés et colorés, à peu près semblables sur le plateau ou dans les palus; prix de primeur, 500 à 700 fr.; les vins récoltés dans les palus graveleux qui se rapprochent de la côte sont les plus recherchés; ils se vendent les premiers, ou obtiennent une faveur sur le prix des autres crus.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.
Larteau[1] (Élie Beylot)	60
Château-Brondeau[2] (Henri de Meynot)	80

CHATEAU-BRONDEAU
M. Henri de Meynot, propriétaire

1. Le domaine de Larteau est composé de 21 hect. dont 17 sont consacrés à la vigne L'excellente nature du sol à fond graveleux et le soin apporté au choix des cépages parmi lesquels domine le cabernet, donnent au vin de Larteau le corps et la richesse de sève qui l'ont placé en tête des crus d'Arveyres et lui font obtenir une prime sur les prix accordés à presque tous les vins de sa classe.

2. Le domaine de Brondeau a 47 hectares situés dans les palus et divisés moitié en vignes et moitié en prairies; les nouvelles plantations, environ 15 journaux, sont composées de verdot. M. H. de Meynot, propriétaire des crus de Brondeau et de Graney, a fait de grands travaux pour lutter par la submersion contre le phylloxera. Les résultats ont été satisfaisants et malgré la disette des dernières années les récoltes de ces crus ont été abondantes.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Gravier (Paul Chaperon). . .	50
Au Port de Nougey (Magondeau neveu) . .	60
Id. (Abel Adam) . . .	30
Lavergne (Cournuaud) . . .	35
Chaussemelle (Morin). . . .	12
A la Capelle (Charmolue). .	65
Id. (Rouja).	18
Dom. de Damazac (Seloup et Stromberg)	20
Ch.-Bonsol (Firmin Bloy). . .	250
Graney (H. de Meynot). . .	100
Cru Constantin (Vve A. Bloy jeune)	100
La Roque (Rouchon)	100
Monbouchet (Vitrac).	60
Le Vigneau (de Gastebois). .	90
Dne de Bonsol (Léopold Surein)	60
Au Tertre (Em. Giraud). . .	25
Au Port Morian (Duffieux).	45
A Tillède (Héritrs de Parouty)	25
Dne la Roquette (G. Gurchy).	60
A Boselle (Dr Moulinet) . . .	40
Id. (Aubinaud). . . .	20
A Ratier (Saint-Jean)	35
Pey-de-Veau (Coycaut). . . .	30
A Moustey (Vve Dumas). . .	35
Id. (Edouard Decazes)	35
A Ferrand (Dupuy).	35
Id. (Mlles Fauconnier).	25
A Jourdan (Challon)	25
Id. (Mme Lafargue). .	12
Au Marronnier (Largeteau).	80
Id. (Belliquet)	20
A l'Ourme (Dubert).	20
A l'Estey Nègre (Labayle). .	25
A l'Estey (Bapte Viaud). . .	25
A Bastouney (Laveau). . . .	25
Id. (de Lard).	25
A Jean Roy (Poitou).	25
A Blouin (Viandon).	25
A Chauvin (Fagouet)	25
A Dubois (Dubois).	20
Au bourg (L. Rouchon). . .	25
Id. (Jauffard).	25
A Lavergne (Félix Corre). .	25
A Riaille (Arm. Viaud). . .	20
A Gaudon (Bidon).	20
A Pruneyron (Labrie). . . .	20
A Jaumette (Guichard) . . .	25
A Trois-Lattes-Portmoran (Coudreau et Chenel). . .	25

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

VAYRES. — 1,772 h. — 1,447 hect. — 30 m. d'alt. à Montifau, près la Rte Nle. — 24 k. à l'E. de Bx; 8 k. à l'O.-S.-O. de Libourne. — **B. :** au N., par Izon; à l'E., par la Dordogne; au S., par Arveyres et Saint-Germain; à l'O., par Saint-Sulpice et Beychac et Cailleau. — **Ch. de fer** (P.-O.), st. à 500 m. du bourg. ✉ et ☎.

Sol varié : à l'O., terr. sableux ou sablo-graveleux; au S., terres douces sablo-argileuses; à l'E. et au N., terres fortes argileuses ou argilo-calcaires. — **Sous-sol** gén. graveleux ou sablo-argileux.

Vins rouges de graves, excellents vins d'ordinaire, pleins de délicatesse et vite buvables; prix de primeur, de 500 à 750 fr.

Vins rouges de palus ou de terres fortes, abondants, ordinaires, peuvent être classés parmi les bons de l'Entre-deux-Mers; prix de primeur, 450 à 650 fr.

Vins blancs, produits en grande partie par l'enrageat, très alcooliques, assez liquoreux, sans saveur prononcée, se prêtant parfaitement aux coupages, mais le plus souvent consommés en nature par suite de leur finesse, de leur douceur et de leur prix relativement élevé; prix de primeur, de 300 à 450 fr. le tonn., logés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Bel-Air (Mme Magondeau; Platon, fermier). .	40	»
Chât.-Toulouze (Aygues-parsse frères).	60	25
Ch.-Joncaret (Vicomtesse de Braguelongne). . . .	30	»
Gaillotte (Baron de Bony).	20	»
Cru Le Thil-H.-Brion (Rabot aîné et C. Rocherol).	5	»
Le Thil (Rabot aîné et Camille Rocherol)	20	»
La Caussade (Gaston Blanchy)	40	»
Bel-Air-Lacour (Bretenet, maire).	25	»
Camparian (G. Lafite). .	25	5
Montifau (Léon Gachassin-Lafite) . . .	60	»
Id. (Mme Merlet). .	20	10
Cru Bessac et Montifau (Povit).	30	10
A Mautrec (Lainé, avocat).	25	»
A Pichon (Mme Gentillot).	40	»
A Videau (baron de Bony).	15	15
Au bourg (Poupeyron fils)	25	10
Id. (Bernatet fils) .	30	»
Id. (Eug. Dutasta) .	30	»
Id. (Chauvin-Brandeau)	20	»
Au bourg (Tauziac) . . .	15	»
A Lamanet (Bédart). . .	15	25
A Cenau (A Fourmond).	10	50
Id. (Passerat fils) .	5	30
Le Busqueyron (Vve Bernard)	15	20
A Perrière (Fourmond). .	5	40
Au Branda (Taulès). . .	3	30
A Embeyrès (Durand-Lacayre).	25	»
A Baloche (famille Peprats)	12	5
A Paganel[1] (Bon de Bony).	»	5
A Gayat (Teycheney). . .	15	10
A la Cabanne (Labayle).	12	»
Cru Bel-Air (Passerat) . .	25	»
A Saint-Pardon (Lafon jeune). . . .	40	10
Id. (Gachet). . . .	25	»
Id. (Vve Seigneriau)	20	»
Id. (Barateau). . .	20	»
Id. (Brandeau Cadet).	25	»
Id. (Dutasta fils). .	15	»
Id. (Petit Cléry). .	15	»
Id. (Achen aîné) .	15	»
Id. (Hostein) . . .	12	»
Id. (Furt).	15	»
Id. (Talleyrand, boulanger) .	15	»

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

IZON. — 1,368 h. — 1,559 hect. — 23 k. au N.-E de Bx; 14 k. au S.-O. de Libourne. — **B.** : au N., par la Dordogne et le ruisseau de Canteranne; à l'E., par Vayres; au S., par Vayres et Saint-Sulpice; à l'O., par Saint-Sulpice et Saint-Loubès. — **Ch. de fer** (P.-O.), st. de Saint-Sulpice, à 2 k. du bourg. — **Port** sur la Dordogne. ✉ : Saint-Sulpice. — 🚂 : à la gare.

Sol divisé en deux parties : au N., alluvions bordant la Dordogne; au S., terrains sablo-graveleux assis sur un sous-sol silico-argileux.

Vins rouges, corsés et très colorés; prix de primeur, 500 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.
Ch.-d'Anglade (Du Foussat de Bogeron et Mme de Monéi).	500
L'Ermitage (Lefeuvre)	250
Bense et Véron (J. Delpit).	150

1. Ce cru de vin blanc est le meilleur de la commune.

	Tonneaux vin r.
Fraiches (Vve Rozier)	30
A Baron (Roudier)	50
Au Chêne (Guichard et Lardeau).	40
Au Petit-Jabastar (Séveillac).	40
A la Conque (Mis de Grailly)	60
Au Tilleul (Dessarnaud). . . .	40
Au Petit-Bourdieu (Mis de Grailly).	30
A Birebacquey (Séveillac) . .	20
A Ichon (Brousseau et Vve Mensicault).	30
A Bonneval (Lafon).	25
Aux Trois-Bourdieux (Loignon)	60
Id. (Mme Fasileau) . .	20
Id. (Gachet fils). . . .	12

	Tonneaux vin r.
Lamouroux (Vinatié)	10
Graveyron (Vve Lartiguevielle)	10
A Glaugelas (Favaret fils). .	10
Au Hache (Dubourg)	10
Id. (Hostein).	20
Id. (Vve Seigneuriau).	10
Jabastar (baron de Bony) . .	10
A Malartic (Sèze).	15
Id. (Vve Bauduc). . .	15
Clos du Faure (Teycheney) .	12
La Plagne (Dr Felletin) . . .	30
Au bourg (Dubois).	25
A Simon (Lestrille aîné). . .	25
Au Gabot (Hostein)	25
A Graney (Rey)	15
Au Champ (Fourtou)	12
Id. (Pierre Furt). . .	15

FRONSADAIS

Nous quittons la rive gauche de la Dordogne pour continuer l'étude de l'arrondissement de Libourne par le canton de Fronsac.

Sol varié : au S. et à l'E., sur les bords de la Dordogne et de l'Isle, riches alluvions; sur la première ligne des coteaux parallèles à la Dordogne, terrain très accidenté, gén. argilo-calcaire sur fond pierreux ou argileux, exploité par un grand nombre de carriers et de tuiliers; au centre et au N., sol peu accidenté, le plus souvent sablo-argileux, sur **sous-sol** de terre compacte et rougeâtre ou de pierre à moellons. L'ensemble du canton est d'une fertilité moyenne, et l'on y trouve très peu de terres purement sableuses.

Vins rouges, produits gén. par 3/5 malbec (noir de pressac), 1/5 merlot, 1/5 mancin, cabernets (bouchets), verdot, colon, etc., divisés en vins de palus et en vins de côtes ou de plateau.

Les *vins de palus*, très recherchés pour la Hollande et la Belgique, sont très couverts, assez corsés, et constituent, dans certains crus bien encépagés, d'excellents ordinaires qui acquièrent en vieillissant de l'agrément; prix de primeur, selon les années et selon les crus, 450 à 750 fr.

Les *vins de côtes* offrent une grande variété de vins d'ordinaire, échelonnés depuis les vins récoltés sur les plateaux sableux, qu'on paye 450 à 650 fr. le tonn., jusqu'aux vins de 1res côtes, Canon-Fronsac, qui atteignent en primeur jusqu'à 1,200 fr. et ont été payés en vieux jusqu'à 2,000 fr. Dans les années bien réussies, les vins de Canon-Fronsac sont plus que des grands ordinaires; ils acquièrent en vieillissant beaucoup de finesse, un joli bouquet, et peuvent être considérés comme vins fins. Les vins de 1res côtes ont une riche couleur et acquièrent assez vite la teinte topazée des vins vieux. Ils se conservent très longtemps en bouteille.

Vins blancs récoltés sur les plateaux au centre et au N. du canton, produits à peu près exclusivement par l'enrageat (folle). Suivant les terrains et les expositions, ils sont plus ou moins alcoolisés ou liquoreux. Ils sont gén. destinés aux opérations, et se vendent en primeur, selon les années et les crus, de 300 à 400 fr. le tonn., logés; mais il est d'usage à peu près général de les vendre nus. Il faut, dans ce cas, rabattre des prix ci-dessus 40 à 50 fr.

Quelques petits vignobles, très bien exposés, ont été complantés, à titre d'essai, en cépages fins (sauvignon, sémillon, muscadelle, etc.), et ont donné d'excellents vins analogues à ceux de Bergerac, se rapprochant même de ceux de Barsac.

FRONSAC. — 1,456 h. — 1,516 hect. — 40 m. d'alt. au Tertre. — 3 k. au N.-O. de Libourne; 35 k. au N.-E. de Bx, en passant par Libourne. — **B.** : au N., par Saillans; à l'E., par l'Isle; au S., par la Dordogne; à l'O., par Saint-Michel et Saint-Aignan. — **Port** sur la Dordogne. ✉ et ⚓.

Sol : sur les bords des deux rivières, fertiles palus; en s'en écartant, riches coteaux argilo-calcaires ou argilo-graveleux, du côté de Canon. — **Sous-sol** pierreux sur les hauteurs; dans les vallons, argile propre à la fabrication des tuiles, carreaux, etc.; sur plusieurs points, sables très recherchés pour les verreries ou ailleurs pour les bâtisses en général et la construction des fours à chaux en particulier.

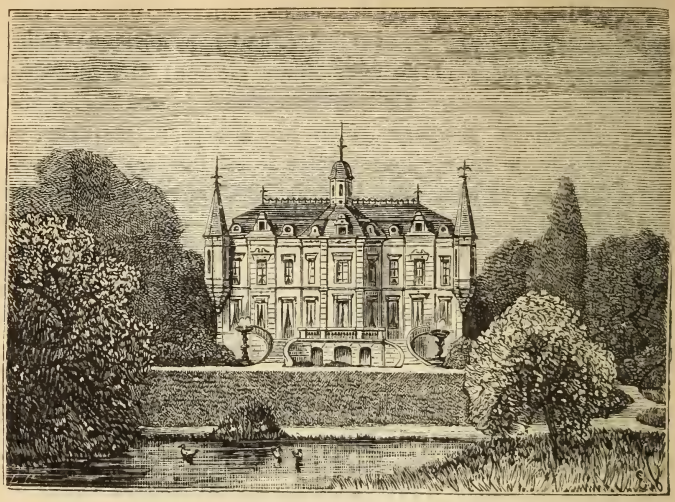
Vins rouges, produits, sur les coteaux, par 1/2 malbec (noir de pressac), 1/4 merlot, 1/4 mancin; dans les palus, par 1/4 malbec, 1/4 jurançon, 1/4 merlot, 1/4 colon et autres cépages. Les vins de côtes sont fermes et corsés, tout en étant souples et fins. Ils prennent de bonne heure la teinte topazée des vins vieux, tout en conservant leur chair et leur fruit; prix de primeur, 550 à 1,200 francs.

Les vins de palus très couverts sont assez recherchés dans leur classe.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1res CÔTES CANON ET 1res CÔTES CANON-FRONSAC

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Canon (Goizet)	10	*A Canon* (Edmond Morange)	4
A Canon Ch.-la-Marche (J.-J. Léaud)	8	*Ch.-Comte* (Chalret du Rieu)	15
		Belloy (Edmond Morange)	20



CHATEAU-JUNAYME

M. Eugène Horeau, propriétaire.

CHATEAU-LA-FRANCE

Héritiers C. Piganeau, propriétaires.

1res COTES CANON ET 1res COTES CANON-FRONSAC *(suite).*

	Tonneaux vin r.
Ch.-Junayme[1] (Eug. Horeau)	50
Le Gaby (Gillet, banquier)	5
Id. (Alfred Dumon)	10
A Pichelèbre (Hyp. Danglade)	12
Pey-de-la-Brie (Em. Girand)	10
Ch.-Bodet (Carlat)	25
A Panet (de la Ruë)	15
Bourdieu-la-Valade (Amédée Chaperon)	15
Ch.-La-Valade (M. et Mme de Ricaumont)	40
Pey-de-la-Brie (Gnionneau)	8
Pey-de-la-Brie (Peyronneau)	6
A Lague (Barennes)	20
A Pey-de-Pie (Frédefon)	7
A Arnauton (Ed. Duverger)	15
A Toumalin (Alfred Dumon)	18
Id. (Duconrt)	8
A Bouchonnet (Léon Danglade)	10
A Gombaud (Bouché)	12
A la Fontaine (Corre)	30
Id. (Raymond)	15
Au Pit-Cailleau (Larchevesque)	18
Ch.-Bouildé (Adrien Ducasse)	30

2es CÔTES CANON-FRONSAC

La Dauphine (Joseph Chaperon)	20
Ch.-Richelieu (Hervé)	10
Ch.-Chantelouve (Hervé)	12
Gros-Bonnet (Toppino)	25
Coustolle (Du Foussat de Bogeron)	25
Barrabaque (Alf. Crabit)	20
La Grave (F. Bloy)	8
A Gagnard (Ragot)	30
Ch.-de-Fronsac (Mme Calvinhac, née Boisset)	15
Lamarche (Edmond Morange)	12
Gandineau (Vve Loste)	8
Mouleyre (Amédée Chaperon)	10
A la Grave (Mariaud)	12
A Pineau (Frédefon)	8
A Forton (Adrien Ducasse)	8
A Caillou (Fillon et Bonnin)	5
Qualité (M. Boussiron)	5
Pontus (de Ricaumont)	100
Canteleyre (Bonnin)	6
Sauvage (Alf. Bloy)	30
A Lavenelle (Rousselot)	12
Aux Trois-Croix (Numa Ambaud)	20
Perron (Baudry)	6
A la Croix (Viaud)	25
Au bourg (Larchevesque)	12
Au bourg (Savarias)	8
Lagarde (Dupuis)	10
Lacroix (Dupuis)	10
Au Nègre (Dubernard)	8
Tomazot (Marquette)	8

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonn.

VINS DE PALUS

Château-la-France[2] (Hers C. Piganeau)	600
A Garros (Delhoste et Chevalier)	80

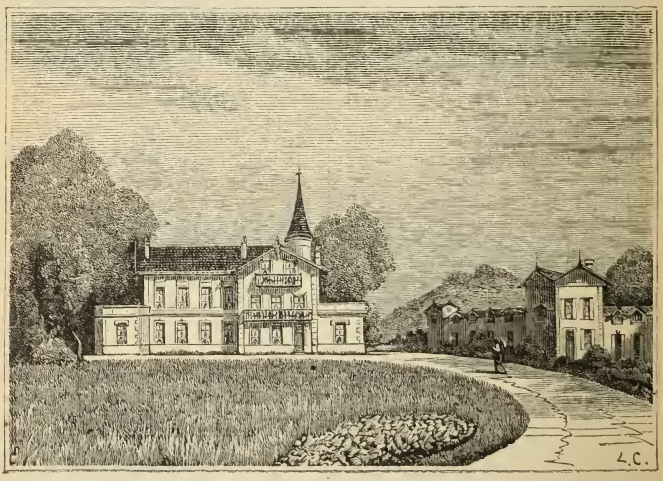
1. Le domaine de Junayme possède un vignoble de 16 hectares, dont un tiers environ est situé sur le célèbre coteau de Canon ; il produit des vins pleins de finesse et de sève, tout en étant colorés et corsés. Cette qualité est due aux cépages fins qui s'y trouvent, au bon état des vignes et à l'exposition favorable du vignoble, qui permet aux raisins d'arriver presque toujours à parfaite maturité même dans les années ordinaires. Ces vins se vendent en moyenne de 1,000 à 1,100 fr. en primeur.

Le château, situé à 5 kil. de Libourne, est bâti à mi-côte, dans une situation très pittoresque, entre le coteau de Canon et le tertre de Fronsac.

2. Le Château-la-France, sur les bords de la Dordogne, en face de la station d'Arveyres, est entouré d'un magnifique vignoble de 100 hect., créé par M. C. Piganeau père, avec tous les perfectionnements modernes. Ce vignoble est situé sur des alluvions à fond de sable ou de graves soigneusement nivelées, drainées et amendées, puis complantées en cépages de choix. Ses vignes, tenues au fil de fer, sont cultivées avec les plus grands soins, et ses vins faits dans des cuviers et chais parfaitement organisés. Grâce à ces différentes conditions et surtout au sous-sol graveleux qu'on trouve sur plusieurs points du vignoble, les vins du Château-la-France sont plus fins et plus souples que les vins ordinaires de palus ; ils possèdent même une petite sève médocaine très agréable. La production moyenne est de 600 tonneaux qui se sont vendus, dans les bonnes années, 600 à 700 fr. le tonn.

VINS DE PALUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Château-La-Marche (J.-J. Léaud)	70
A Nauzégrand (Roman)	60
Id. (Blanchet)	100
Id. (d'Antin)	75
Id. (De Cazes)	50
Id. (Genyer)	50
Id. (Vve A. Durand)	40
Id. (Brulle)	30
Id. (Billot)	20
Id. (Ed. Morange)	30
Id. (Goizet)	10
Id. (Boussiron)	20
Id. (Laroze)	30
Id. (Som)	15
L'Ayne (Gaudet)	15
Laclide (Léaud)	20
Tirouflet (Rousselot)	10
La Marche (Lacroix aîné)	15
Gd-Chalet-Anguyeux[1] (G. Gurchy)	150
A Anguyeux (Frédefon)	100
Id. (PetitLapeyrolerie)	20
Id. (Fortin)	50
Id. (Guiard)	60
Id. (Piola)	40
Id. (VveChambarrière)	20
Id. (Pezat)	20
Id. (Dubernard)	20
Id. (Garde)	20
Id. (Gaussen fils)	30
Id. (Aujoi)	20
Id. (Lapeyrolerie frres)	40
Id. (Moriac)	60



GRAND-CHALET-ANGUYEUX

M. G. Gurchy, propriétaire.

1. Le Grand-Chalet-Anguyeux est entouré du vignoble le plus étendu des palus d'Anguyeux. Les dernières plantations, faites par feu M. G. Gurchy il y a quelques années, ont porté sa production moyenne à 150 tonn. environ.

Grâce aux cépages fins, tels que le cabernet-sauvignon et le petit verdot qui rentrent pour une notable partie dans la composition du vignoble, ces vins acquièrent en vieillissant une certaine distinction qui leur a valu la faveur dont ils jouissent. Ce cru est très recherché en Allemagne, où feu M. G. Gurchy l'avait surtout fait connaître

VINS DE PALUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A *Anguyeux* (Dupuy).	20	A *Anguyeux* (Battanchon) . .	30
Id. (Talasac)	20	Id. (Robin).	20
Id. (Cassat frères). . .	20	Id. (Bieysse).	10

Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonneaux.

SAINT-MICHEL-LA-RIVIÈRE. — 371 h. — 550 hect. — 57 m. d'alt. — 3 k. à l'O. de Fronsac; 6 k. à l'O. de Libourne. — **B. :** au N., par Saint-Aignan; à l'E., par Fronsac; au S., par la Dordogne; à l'O., par la Rivière. — ✉ et ☞ : Fronsac.

Sol : au S., fertiles palus; au N., coteaux argilo-calcaires à **sous-sol** pierreux. C'est sur une partie de ces coteaux que mûrit le vin célèbre de *Canon*, le meilleur du canton, qui a donné aux vins des côtes voisines le nom générique de *Canon-Fronsac*.

Vins rouges de côtes et des meilleurs du Fronsadais. — **Vins rouges de palus** recherchés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

COTES CANON

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Canon-Boyer[1] (Vve Vacher). .	15	*Canon-Saint-Julien* (Vve Paul de Laage).	5
Canon-Bodet[2] (Bussier Goupil)	10	*Canon* (Bouché)	10
Ch. Canon (Vve Paul de Laage).	15	*Clos-Canon* (Bougouin)	2

1res COTES CANON-FRONSAC

C.-Cassagne (Raymond Carvès)	20	*Renouil* (Teindas)	12
Ch.-Cazin (Matignon-Boitard).	80	*Ch.-Francarney* (de Cazes). .	8
Clos Tripson (E. Escabasse) .	15	A *Mausse* (Léon Danglade). .	15
Côte-Pendant (Nicolas Boitard)	10	Id. (Hervé)	10
A *Mazeris* (Cornuaud). . . .	30	A *Ballet* (R. Boitard fils aîné) .	5
Id. (Corre)	30	A *l'Escloupey* (Héritiers Cordes).	10
A *Mazeris* (Bussier-Goupil) . .	15		

2es COTES CANON-FRONSAC

Cru de Tobie (P. Sarrazin aîné, fermier de M. Mariaud). . .	20	A *Lariveaux* (Seurt)	8
A *Lariveaux* (Dupuy).	25	Id. (Nicolas Boitard)	15
Id. (Moulinet).	15	A *Rambaud* (Héritiers Hostein)	8

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

EN PALUS

A *Campus* (Arm. Veillon). .	300	A *Grand-Billac* (Raymond Boitard fils aîné et Lavidalie)	50
Au Gd-*Bardeau* (Du Foussat).	100	A *Barail-du-Bec* (Paillet jne).	50
A *Bardineau* (Boiteau jeune).	40		

1. Connu sous le nom de *Vrai Canon-Boyer*. C'est le meilleur cru de tous les Canon.
2. Canon-Bodet vient après Canon-Boyer, dont il faisait autrefois partie.

EN PALUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Barail-du-Bec (E. Paillet).	50
A la Grande-Pièce (Barthe fils). . .	25
Id. (Peychez).	20
Au Moulin (Merlande jeune).	20
A la ClieBas-Canon(Moulinet)	20
A l'Oiseau (Goizet)	25
A Gueyraud (Guichard) . . .	20
Id. (Raymond Boitard fils aîné)	20
Id. (Edmond Boitard).	10
Id. (Lajoux)	10
Id. (Abel Héberard). .	10
A Souches (Bd Héberard). . .	30

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonn.

RIVIÈRE (La). — 396 h. — 321 hect. — 3 k. 1/2 au N.-E. de Fronsac. — **B.:** au N., par Saint-Germain et Saint-Aignan; à l'E. et au S., par Saint-Michel; à l'O., par la Dordogne. — ✉ : Fronsac. ☎ : Lugon.

Sol : à l'E., coteaux très accidentés, argilo-calcaires; aux pieds des coteaux, terre sablo-argileuse, assez fertile; à l'O., fertiles palus bordant la Dordogne. — **Sous-sol** pierreux sur les plateaux, argileux sur les pentes, sableux sur une bande très étroite qui sépare les palus des coteaux.

Vins rouges de côtes, très corsés, séveux et fins; ces vins sont assimilés aux 1res côtes de Fronsac pour les 1ers crus de la commune; prix de primeur, 600 à 900 fr. Les 2es crus, qui réunissent presque tous un peu de vins de palus à leurs vins de côtes, sont très corsés et colorés, mais un peu moins fins; prix de primeur, 500 à 750 fr. — **Vins rouges de palus,** très estimés; prix de primeur, 500 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

	Tonneaux vin r.
Ch.-la-Rousselle (Ernest Magen).	30
Château-Musseau-Bellevue (Emile Magen).	20
Côte de Pipeaud (Roy-Gaussen)	20
Ch.-la-Rivière (Mme Fuinel, Vve Lachaud).	70
A Cuyot (Hers Surein).	8

EN CÔTES ET EN PALUS

Au bourg (Vve Mortreuil). . .	10
A Renard (Peychez).	35
A Leyraude (Romand fils) . .	35
Id. (Grégu).	20
Id. (Dehaut).	10
A Marronat (Romand). . . .	25
A Roumagnac (Crabey) . . .	15
A la Daurette (Farrouilh père)	10
Id. (Farrouilh fils). . .	10
A Virecourt (Peychez)	10
A Manieu (Enfants Cordes) . .	10
Richotey (Lardeau).	10
Pipeaud (Dubernard).	10

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux en côtes ou en palus

EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-la-Rivière (Mme Fuinel, Vve Lachaud)	200	*A Pipeaud* (Rey-Gaussen)	40
Au Pintey (Mlles Amiot)	20	*Petit-Billac* (Chenel et Quinsac)	30
Au port de Tressac (Baudry)	45	*A Leyrode* (Dehaut)	20

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux en palus.

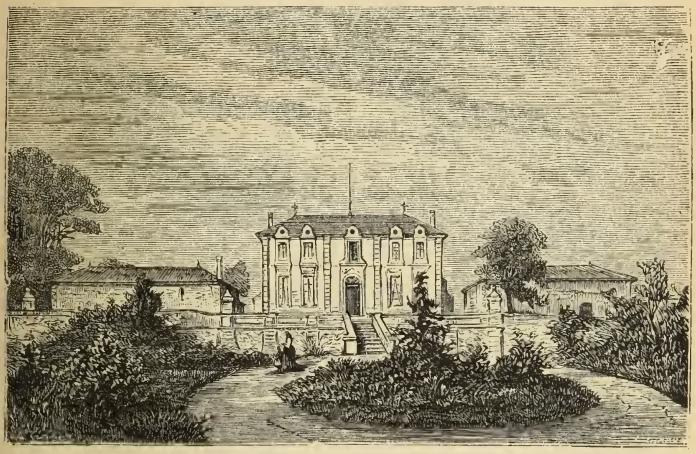
SAINT-GERMAIN-LA-RIVIÈRE. — 411 h. — 392 hect. — 69 m. d'alt. — 6 k. à l'O.-N.-O. de Fronsac; 11 k. au S.-E. de Saint-André. — **B. :** au N., par Lugon et Villegouge; à l'E., par Saint-Aignan et La Rivière; au S., par la Dordogne; à l'O., par Lugon. — ✉ et ☞ : Lugon.

Sol : au S., riches palus; dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires sur **sous-sol** pierreux.

Vins rouges des plus recherchés du canton après ceux de Canon.

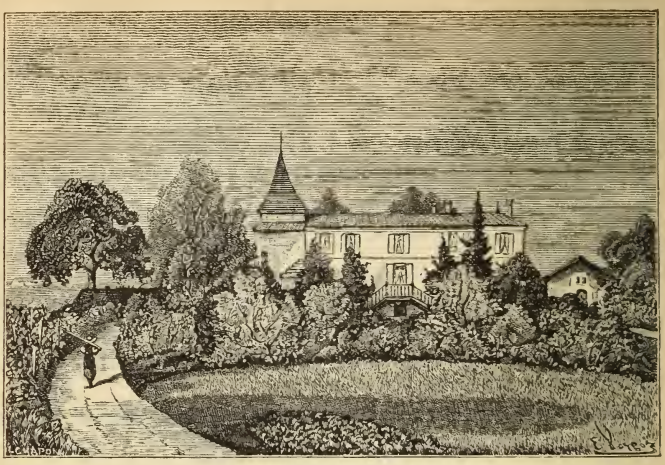
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES
EN CÔTES

	Tonneaux vin r.
Ch.-Rouet[1] (G. Ayguesparsse)	100



CHATEAU-ROUET
(EN CÔTES)
M. G. Ayguesparsse, propriétaire.

1. Le Château-Rouet, situé sur le coteau de Saint-Germain, est entouré d'un magnifique vignoble exposé au Sud, complanté de cépages fins et cultivé avec les soins les plus parfaits. Il a obtenu en 1884 la médaille d'or du Comice agricole de Libourne accordée au vignoble le mieux tenu du département.



CHATEAU-TOURENNE

(EN COTES)

M. Paul Duguit, propriétaire.

EN COTES *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Château-La-Roque (Dumas de La Roque)	60
Ch.-Tourenne[1] (Paul Duguit)	80
Lescarderie-Garroz (Mme T. Lacaze)	30
Laroque-de-Bas (Vve Perret) (côtes et palus)	20
A Sicard (Seurt)	15
A Meyney (Frédefon)	10
Id. (Rouet)	10
A Chosteau (Moulinet)	10
Id. (Fournier)	10
Au Cousin (Gagnant)	20
Côte-Saint-Germain (Chaudet oncle)	10

EN PALUS

Château-La-Roque (Dumas de La Roque)	250
A Ste-Hélène et à Baulos (Dumas de La Roque)	70
Duffonte (Seurin)	15
Grand-Bordieu (Dumas de La Roque)	90
A Lavergne (Burgade)	15
A Gaudilley (Baudrit)	15

Une trentaine de petits propres font de 2 à 10 tonn. en côtes ou en palus.

1. Le domaine de Tourenne, qui appartient à M. Paul Duguit, avoué à Libourne, est situé sur les côtes de Saint-Germain-la-Rivière, dans une des parties les plus élevées du canton de Fronsac. Il a une contenance de 40 hectares, dont 25, complantés en vignes rouges, s'étagent sur le versant midi du coteau qui domine la Dordogne.

Les vignes sont pour la plupart anciennes et toutes bien encépagées. Les espèces qui s'y trouvent à peu près exclusivement sont le malbec, le cabernet et le merlot.

Le vignoble est bien tenu et les vins faits avec le plus grand soin.

La production actuelle est de 120 tonn. en moyenne. Elle atteindra facilement 150 tonn. si le phylloxera arrête ses ravages.

SAINT-AIGNAN. — 275 h. — 275 hect. — 6 k. au N.-O. de Fronsac. — **B. :** au N., par Villegouge; à l'E., par Saillans; au S.-E., par Fronsac; au S., par Saint-Michel; à l'O., par La Rivière. — ✉ : Fronsac. — ⚲ : Lugon.

Sol accidenté et varié, tour à tour sablonneux, pierreux ou argileux; le plateau central et la partie S. de la commune sont gén. sablo-argileux, tandis que la partie N. est le plus souvent argilo-calcaire. — **Sous-sol** gén. pierreux, carrières de moellons.

Vins rouges, corsés et colorés, vite buvables, se vendant, dans les 1ers crus de la commune, comme les 2es côtes de Fronsac.

Vins blancs d'enrageat, consommés sur place.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin. r.
Ch.-Tasta (Alezais)	80	*A Vincent* (Viaud)	30
Au Vincent (Lewden)	15	Id. (fam. Ardouin)	20
Jeandeman (Vve Chollet)	90	*Chalet-Vincent* (Ed. Danglade)	15
Château-Plein-Point (Joseph Chaperon)	80	*Gas* (Vve Krempf)	10

2mes CRUS ARTISANS ET PAYSANS

A Chadenne (Crabit)	50	*A Huchat* (Schuller)	10
A Faux (Castagnac)	10	Id. (Héberard)	10
A Musseau (Godric)	15	Id. (Croizet)	10
Id. (Guionneau)	12	Id. (Fortin)	10
Id. (Pastoureau)	15	*A Bicol* (Faugères)	20
A Fontaine (A. Artiguevieille)	15	*A Bardon* (Chambonneau)	10
Id. (Adré Artiguevieille)	20	*A Richotey* (Richard Artiguevieille)	10
A Huchat (Mich. Barreau)	10		

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

SAILLANS. — 407 h. — 622 hect. — 5 k. au N. de Fronsac. **B. :** au N., par Galgon; à l'E., par les Billaux et Libourne; au S., par Saint-Aignan et Fronsac; à l'O., par Villegouge. — **Port** sur l'Isle. ✉ : Libourne. — ⚲ : Fronsac.

Sol : à l'E. et au S.-E., fertiles palus; dans le reste de la commune, coteaux gén. argilo-calcaires. — **Sous-sol** gén. pierreux; argile entre la couche végétale et la pierre.

Vins de côtes, produits par 1/2 malbec, 2/6 merlot, 1/6 mancin, cabernet, etc.; classés, dans les 1ers crus de la commune, comme 2es côtes de Fronsac; ils ont une belle couleur, du corps, et en vieillissant un petit bouquet fort agréable; prix de primeur, 550 à 800 fr., selon les années et les crus. — **Vins de palus** ordinaires; prix de primeur, 450 à 700 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.
Ch.-de-Carles (Mme Fuinel, Vve Lachaud)	50
Au Port (Mathurin Trocard)	15
Au bourg (Grillet, géomètre)	30
Id. (A. Crabit)	30
Id. (Gas)	20
Id. (Roy)	20
Au Nord (Amédée Chaperon)	10
A Malgarni (Thibeau)	12
A Rambaud (Labbé)	18
Au Faure (Deroche)	20
A Reynaud (Brun et Tourneur)	10
A Labory (Mathurin Trocard)	30
Id. (Jean Trocard)	30
A Frayche (Grillet)	12
A Coutreau (Cadéot)	20
Id. (Alph. Crabit)	25
A Tessendey (Nicolas Trocard)	30
Id. (Dehaut jeune)	30
A Pillebourse (A. Crabit)	20
Au Barbey (Mathurin Trocard)	10
A Villars (Pineau)	20
A Cardeneau (Olier)	10
Id. (Math. Coiffard)	12
Id. (Jacques Roy)	9
Id. (Roberteau)	10
A Couprat (Noël)	10
Id. (Vve Sudrat)	10
Aux Strulier (Jean Godineau)	20

EN PALUS

A La Saphe (Robin)	30
Au Brule (Dubois)	10
A Cassagne (Aygnesparsse)	40
Au Petit-Présurier (Pelletier)	20
Au Grand Présurier (Claude Thomas)	30
A la Grave (Rulleau)	20
A Laroudet (Barbe)	8

Une trentaine de petits propres font de 2 à 8 tonn. en côtes ou en palus.

VILLEGOUGE. — 868 h. — 1,370 hect. — 8 k. au N.-O. de Fronsac. — **B. :** au N.-O., par Vérac; au N.-E., par Galgon; à l'E., par Saillans; au S., par Saint-Aignant et Saint-Germain; à l'O., par Lugon et Tarnès. — ✉ et ☿ : Lugon.

Sol : haut plateau très accidenté, gén. argilo-calcaire. — **Sous-sol** pierreux exploité comme moellon ou pierre de taille vers le S.; offrant vers le N. l'argile ou un agrégat très dur, sablo-argileux.

Vins rouges, constituant de bons ordinaires, partout où ils sont bien soignés; prix de primeur, 550 à 800 fr. — **Vins blancs** ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Dom. de Thouil[1] (Mme V. Aygnesparsse)	100	20
Ch.-Hénault[2] (Albert Aygnesparsse)	50	20
Au bourg (P. Boiteau)	20	»
Id. (Briolle)	25	12
Id. (Jean Boiteau)	25	15
Id. (E. Godineau)	25	15

1. Le domaine de Thouil comprend 80 hect. dont 40 environ consacrés à la vigne, 20 aux prés et 20 aux terres labourables, etc. Grâce à sa bonne exposition, le vignoble produit un des meilleurs vins de la contrée, qui est depuis longtemps très apprécié du commerce. Mention honorable à l'Exposition de 1878.

2. Le vignoble de Hénault est tenu avec les plus grands soins et produit un vin très recherché. Il a obtenu la médaille d'or au comice agricole de Libourne en 1882. C'est l'un des premiers vignobles girondins reconstitués par le sulfure de carbone.

DOMAINE DE THOUIL
Mme V. Ayguesparsse, propriétaire.

CHATEAU-HÉNAULT
M. Albert Ayguesparsse, propriétaire.

CHATEAU-DE-BELLEGARDE

M. Obissier-Lagiraudais, propriétaire.

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Ch.-Bellegarde[1] (Obissier Lagiraudais)	25	»
A Beaulieu (U. Gniard)	20	50
Au bourg (Dubarry)	5	15
A David (Goupil fils)	»	70
Id. (Martineau)	»	30
Id. (Bouffartigue)	10	10
Id. (A. Arnaud)	5	2
A Robert (Mellon aîné)	5	45
A Cleyrac (Saint-Martin Pascault)	3	60
A Bellegarde (Sauveroche)	10	»
A Robin (Thorel)	20	10
A Boutinet (Dumas de La Roque)	»	20
A Mongaillard (Ronet)	10	12
A Picat (J. Lewden)	5	12
A Meynard (Brachet)	»	15
Id. (M. Puchaud)	»	15
A Normand (Hervé)	8	»
A Eyneau (Aldigier aîné)	10	5
Lescarderie (Gnibert)	10	1
Eyma (Pommier)	10	2
Au Bourrey (Dublaix)	10	»
A Strévie (Izard)	10	»

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

LUGON et L'ILE-DU-CARNEY. — 941 h. — 1,094 hect. — 8 k. au N.-O. de Fronsac; 9 k. à l'E. de Saint-André-de-Cubzac. — **B.** : au N., par Tarnès, Vérac et Villegouge; à l'E., par Villegouge et Saint-Germain; au S., par la Dordogne; à l'O., par Saint-Romain et Cadillac. — **Voitures** de Libourne à Saint-André et à

1. Le Château-de-Bellegarde commande un domaine de 32 hect., dont plus du tiers est consacré à la vigne.

Ce vignoble est situé tout en côtes sur un sol argilo-calcaire. Sa production, qui est de 25 tonneaux, atteindra au moins 50 tonneaux si l'on réussit à lutter contre le phylloxera. Les cépages blancs y ont à peu près disparu pour faire place au malbec, au merlot et aux cabernets.

Blaye, deux fois par jour. — **Port** au Petit-Chartron avec cale en pierre et embarcadère. ✉ et ⚓.

Sol varié : au S., palus; dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires vers l'E. et argilo-sableux vers l'O. — **Sous-sol** des coteaux gén. composé d'une couche de terre jaunâtre, argileuse et imperméable, assise sur la pierre à une plus ou moins grande profondeur.

Vins rouges de côtes, corsés et colorés, très droits de goût, constituant de bons ordinaires; prix de primeur, 500 à 750 fr.. — **Vins de palus,** plus ordinaires; prix de primeur, 500 à 700 fr. La plupart des propriétaires réunissent leurs vins de côtes et leurs vins de palus.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Pardaillan (E. Lacaze, conseiller)	40[1]	*A Campailley* (Guinandie). .	15
A Grimard (Métayer, Deschamps et Massé)	60	*A Gasquet* (H. Lalanne) . . .	15
A Séguinard (Chaunet) . . .	25	*A Brandat* (Constantin) . . .	10
Au Tasta (Seurin)	20	*Au bourg* (Audinet)	18
A Blanchet (Mlle Béguin). . .	15	Id. (Montet).	15
A Tuquet (Gagnon)	15	Id. (Moulinet, notaire) .	15
		A Cannereau (Trocard) . . .	10
		A Arnaudguillem (Dugas) . .	10

EN CÔTES ET EN PALUS

Ch.-de-Raquine (de Raquine et Massacré).	90	*A Gabaron* (Guinaudie aîné).	20
Dom. de Lugon[2] (Fr. Lacroix)	150	Id. (Guinaudie jeune)	20
		A Laperche (Dr Burgade) . .	15

1. Dont 10 tonneaux vin blanc.

2. La contenance du domaine de Lugon est de 30 hectares environ. Son vignoble est situé partie en côtes et partie dans l'Ile-du-Carney.

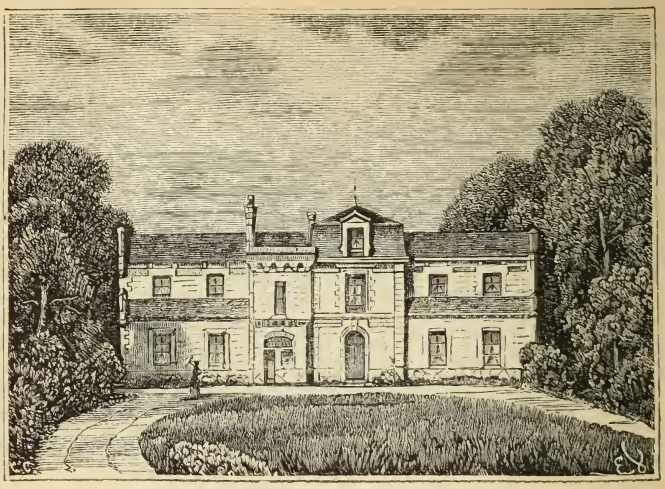
Les plus grands soins ont été apportés à la plantation et au choix des cépages, qui sont : le cabernet, le verdot, le malbec et le merlot.

De grands travaux y ont été faits depuis 1875 pour lutter contre le phylloxera, en palus par la submersion, en côtes par l'emploi du sulfure de carbone. D'excellents résultats ont été obtenus, et le vignoble est revenu aujourd'hui à son ancienne production de 150 tonneaux environ. (Voir ci-après le dessin du château.)

Le cuvier, construit récemment sur les plans de M. Pierre Durand, architecte à Bordeaux, est digne d'être mentionné comme modèle de construction économique et d'aménagement; dans le bas, 12 cuves de 10 tonneaux sont rangées de chaque côté d'une allée longitudinale de 3 m. de large; le sol y est dallé avec des pentes ménagées de façon à recueillir les liquides, dans le cas où un accident viendrait à arriver à une cuve. Dans le haut est un pressoir, au-dessus et de même dimension que l'allée. Ce pressoir, servant aussi de plancher, supporte une grue roulante et tournante pour le service de chaque cuve.

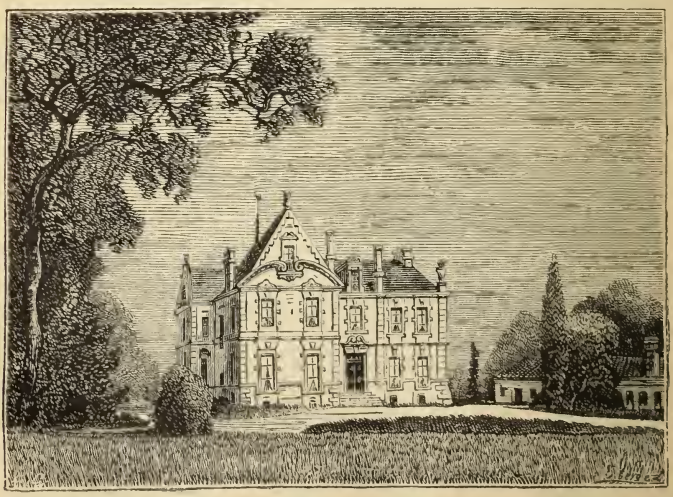
Cette heureuse disposition facilite les soins apportés à la vinification des vins du domaine de Lugon, qui gagnent beaucoup en vieillissant.

Le propriétaire de ce cru, M. Frédéric Lacroix, a été président de la commission d'admission de l'Exposition des vins de la Gironde avec garantie d'origine organisée sous le patronage de la Société d'Agriculture de la Gironde pour l'Exposition de Paris 1879, et il a obtenu le diplôme d'honneur pour la part qu'il a prise à l'organisation de cette Exposition remarquable.



DOMAINE DE LUGON

M. Frédéric Lacroix, propriétaire. (Voir page 405, note 2.)



CHATEAU-LE-CONSEILLER

Mme veuve Raimond Chaperon, propriétaire.

EN PALUS

	Tonneaux vin r.
L'Hermitage (Dugnit, avoué).	20
Au Conseiller[1] (Vve Raimond Chaperon)	200
Pointe-de-l'Ile (Ribeyren et Ce)	90
Chât.-du-Carney (Dr Azam)	120
Ch.-Mouton (Léonce Guiard)	60
A la Chapelle (Eymond)	80
A Tête-Rouge (Vve Aygues-parsse)	60
A l'Ile-du-Carney, Ch.-Clarence (A. Carlat aîné)	80
Id. (Chaudet)	20
Id. (Beguin)	40
A l'Ile (Gazeau frères)	40
A Bosgramont (Gros)	12
Id. (Chaumet frères)	12[2]
Au Carney (Beguin aîné)	20
A la Reuille (Chatard)	25
Id. (Guinaudie)	20
Id. (Feydieu)	10
Id. (Gagnan)	20
A Souffrain (Henri Carlat jne)	27
Aux Freyches (H. Carlat fils jne)	100
Au Bourdieu (Duchamps)	40
A la Chapelle (Dejacques)	15
A Bordas (Signat)	15
Au Château-de-l'Ile (Bêche-dergue)	20
A Tuquet (Henri Lalanne)	30

CADILLAC. — 569 h. — 381 hect. — 10 k. au N.-O. de Fronsac; 6 k. à l'E. de Saint-André. — **B.:** au N., par Lalande-de-Cubzac et Tarnès; à l'E. et au S., par Lugon; à l'O., par Saint-Romain. — ✉ et ☎ : Lugon.

Sol alluvial au S.-E.; argileux ou argilo-siliceux à l'E. et à l'O.; sableux à l'extrémité N. — **Sous-sol** gén. argileux, calcaire sur les hauteurs, surtout vers l'O.

Vins de côtes, corsés et colorés, bons ordinaires; prix de primeur, 550 à 750 fr. — **Vins de palus**, assez estimés, recherchés pour la Belgique et la Hollande; prix de primeur, de 500 à 750 fr. — **Vins blancs**, peu importants.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.
Château-de-Cadillac (de Vassal)	25
La Rousserie (de Chabans)	60
A Mayès (Signat)	15
A la Moulinasse (Cadrès)	15
Au Pouyau (Lécuyer)	15
Id. (Leurthault)	12
A Jeantieu (Berlureau)	8

EN CÔTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r.	vin b.
Au Rustre (Sébastien Arnaud)	25	20
Au bourg et au Pouyau (Hers Robert)	20	15

1. La contenance du Château-Conseiller est de 60 journaux de vignes en rapport. Les cépages cultivés sont : le cabernet, la carmenère, le malbec et le verdot.

La récolte est toujours achetée par les premières maisons de Bordeaux, qui la recherchent généralement de bonne heure.

La submersion y est pratiquée avec succès, et le vignoble est en parfait état. La plus forte récolte a été celle de 1869, qui a été de 230 tonneaux et peut aujourd'hui être dépassée, tout le vignoble étant maintenant complètement renouvelé.

2. Dont 2 tonneaux vin blanc.

EN COTES ET EN PALUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.		Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Au bourg (Eyraud)	30	»	*Chât.-de-Bocage* (Viaud) .	10	25
Id. (Chatard) . . .	10	10	*A la Gde-Route* (Bourseau)	10	»
Id. (famille Delaye)	20	50	*Au Girot* (David).	15	10
Id. (Vve Cayrel) . .	20	»	*Au bourg* (G. Chatard, boulanger)	7	5
Id. (Blanda aîné) .	12	6			

EN PALUS

Ch.-de-Cadillac (de Vassal)	250	»	*La Rousserie* (de Chabans)	150	»

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux, rouge ou blanc.

ASQUES. — 657 h. — 628 hect. — 14 k. à l'O. de Fronsac; 7 k. au S.-E. de St-André-de-Cubzac. — **B.** : au N., à l'E. et à l'O., par St-Romain; au S., par la Dordogne. — **Port** avec quai en pierre. — ✉ et ☎ : St-André-de-Cubzac.

Sol généralement argilo-calcaire sur les coteaux; fertiles palus (alluvions récentes) sur les bords de la Dordogne. — **Sous-sol** généralement pierreux, carrières de pierres tendres, dures et moellons.

Vins de côtes et de palus, analogues à ceux de Cadillac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A St-Martin (Eug. Signat) . .	15	*Au bourg* (Eyraud aîné). . . .	15
Id. (Gabard)	12	Id. (Hérit. Faure). . . .	15

EN PALUS

Dom. de Malande (E. Dupuy).	80	*A Feuilhade* (Jean Lécuyer).	50
Ch.-Barès (Dr Paul Dupuy). .	120	*Au bourg* (Lécuyer).	40
Ch.-Coufins-Duperrier (Mme de Raynal).	350	*Au Port* (Bourseau)	25
Dom. de Coufins de Mons (de Villiers).	100	Id. (Labach).	25
Id. (Rochinieu Constant).	100	Id. (Fr. Létourneau) .	25
A Coufins (Gelly).	150	*Parezon* (Ramat)	30
Id. (Lavidalie jeune) .	45	*Au Petit Malande* (Laguarrigue)	20
Id. (Lavidalie aîné). .	35	*Au Petit Malande* (Moutard).	25
A Bienfait (Gelly).	50	*Au Portail de fer* (Chambonneau aîné) . . .	35
Au bourg (Eyraud jeune) . .	40	Id. (Delanne).	35
Id. (Poitevin et neveu)	15	Id. (Pierre Lavidalie).	20
Id. (Clavereau). . . .	20	*A l'Estey-neuf* (C.-B. Castaignet).	40
Id. (Boussaye jeune) .	15	Id. (Bergeon).	15
Id. (Prudhomme). . .	20	*Au bourg* (Lafon jeune). . .	25
Au Pinpin (J. Pommier). . .	60	*A Guilhorit* (Macouillard) . .	25

EN PALUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Au Port (Ch. Brun)	25	*A Martel* (Mme Belluc)	15
A Guyard (P. Chatard)	25	*Au Hourquet* (Lavidalie Fort)	20
A Martel (Achen jeune)	15		

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonn.

SAINT-ROMAIN-LA-VIRVÉE. — 624 h. — 781 hect. — 12 k. à l'O.-N.-O. de Fronsac; 5 k. à l'E.-S.-E. de Saint-André; 5 k. à l'E. de Cubzac. — **B.** : au N., par Lalande; à l'E., par Cadillac; au S., par la Dordogne et Asques; à l'O., par Cubzac et Saint-André. — ✉ et ☎ : Saint-André-de-Cubzac.

Sol : au S., fertiles palus; au N., plateau élevé, ondulé, gén. argilo-calcaire sur **sous-sol** pierreux.

Vins de côtes et de palus, analogues à ceux de Cadillac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-de-Cadillac (de Vassal)	45	*Au bourg* (Roger)	15
Au Tertre (Letourneau)	20	Id. (Petiton Ardouin)	20
Ch.-de-Lagarde (Guinaudie)	50	Id. (Estève)	12

EN COTES ET EN PALUS

Au bourg (Longaut)	30	*Au bourg* (Jeanty Ytey)	15
Id. (Vve Maumey)	15	*Au Grand-Houilley* (Chéri Itey)	40
Id. (Jeanty Ardouin)	15		

EN PALUS

Château-de-Cadillac (de Vassal)	220	*A Beausoleil-Rotillas* (Castanet, du Gd-Jour)	75
A la Caille (Romain Lurteau)	20	Id. (Signat)	50
Id. (Bruneau, avoué)	15	Id. (David)	15
Id. (Boursaud)	40	Id. (Mariand)	25
Id. (Letourneau)	15	Id. (Duranthon)	15
Id. (Pénard)	10	*Au Pouyeau* (Lacombe)	15
Id. (Marcès)	10	*A Pregnèbe* (Eyraud aîné)	20
A Beausoleil-Rotillas (Dompey)	120	*A Guinaud* (Olivier)	15
		Au Chemin-Court (Berlureau)	30

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux en côtes et en palus.

LALANDE-DE-CUBZAC. — 546 h. — 853 hect. — 12 k. à l'O.-N.-O. de Fronsac; 6 k. à l'E. de Saint-André-de-Cubzac. — **B.** : au N., par Salignac; à l'E., par Tarnès; au S., par Cadillac et Saint-Romain; à l'O., par Saint-André-de-Cubzac. — ✉ et ☎ : Lugon.

Sol peu accidenté, sablo-argileux ou argilo-calcaire, surtout vers le nord. — **Sous-sol** généralement sablo-argileux, compact, jau-

nâtre; en quelques endroits, terre noirâtre sableuse, et vers le centre, quelques parties argileuses.

Vins rouges, analogues à ceux de Cadillac. — **Vins blancs** d'enrageat, ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-Loizeau (Vve Gabard).	15	8	*A Jacquet* (Lovely Serres)	10	10
Au Pinquat (Th. Gniard)	100	30	*Au Puy* (Pierre Boudin).	10	10
A Bazeille (Guill. Feytit).	10	20	Id. (Feytit fils) . . .	15	8
A Rouyet (Mlle A. Rondeau).	15	15	*A Grésix* (Lavernhe). . .	10	10
A Bichonne (Barbe). . .	15	15	*A Loiseau* (Faux)	15	8
			A Vincenot (Jean Vidal).	8	8
			A Faugères (Eymas). . .	8	8

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonneaux, rouge ou blanc.

VÉRAC. — 736 h. — 860 hect. — 12 k. au N.-O. de Fronsac; 10 k. à l'E. de Saint-André-de-Cubzac, sur la ligne de partage des eaux de la Dordogne et de la Saye. — **B. :** au N., par Mouillac, Saint-Genès et Périssac; à l'E., par Galgon; au S., par Villegouge et Tarnès; au S.-O., par Lalande; au N.-O., par Salignac. — **Ch. de fer** des Charentes, en projet, st. de Périssac, à 5 k. du bourg; st. de Galgon, à 6 k. — ✉ et ☎ : Lugon.

Sol assez accidenté, composé de terres douces, sablo-argileuses et de quelques terres fortes argileuses vers le N. — **Sous-sol** le plus souvent sablo-argileux compact; vers le N., à l'O. et près du bourg, banc de pierre dure.

Vins rouges, produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot et pignon (boutignon); prix de primeur, 500 à 700 fr. le tonn. — **Vins blancs** d'enrageat, très recherchés pour les opérations et très bons, dans certains crus, pour être consommés en nature; prix de primeur, 300 à 400 fr. le tonn. logés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Pommiers (Loyer) . .	25	30	*A Gaurinat* (Mlle Brondeau)	3	15
A Brague (Savariaud). . .	20	30	*A Coutet* (Gagnard). . . .	»	30
Au Callac (Paul Conran).	»	100	*Aux Maurins* (Rulier) . .	10	20
A Bourdigole (E. Dupuy).	5	50	Id. (Baptiste Ménard). . . .	3	15
A Lespron (Em. Chambord)	8	30	Id. (Camus). . . .	5	10
Au bourg (Pinaud, de Saillans).	25	»	*A Virelès* (Bérard). . . .	2	20
A Gaubert (Mallard). . .	10	20			

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonneaux, rouge ou blanc.

Nous passons, sans nous y arrêter, les communes de **TARNÈS, MOUILLAC, SAINT-GENÈS, PÉRISSAC,** qui ne produisent que très peu de vin rouge et des vins blancs d'enrageat ordinaires, et nous terminons le canton de Fronsac par la commune de Galgon, où la viticulture a fait de grands progrès depuis quelques années.

GALGON et QUEYNAC. — 1,334 h. — 1,517 hect. — 8 k. au N. de Fronsac; 10 k. au N.-N.-O. de Libourne; 13 k. au S.-O. de Guîtres. — **B. :** au N.-O., par Périssac; au N., par Saint-Ciers et Saint-Martin-du-Bois; au N.-E., par Bonzac; à l'E., par Savignac; au S.-E., par les Billauds; au S., par Saillans; au S.-O. et à l'O., par Villegouge. — Petit **port** sur l'Isle, à Girard. ✉ et ⚓.

Sol peu accidenté, offrant gén. des terres douces sablo-argileuses plus ou moins fortes et des alluvions sur les bords des ruisseaux. — **Sous-sol** gén. composé d'une sorte d'arène graveleuse; on trouve aussi, vers le N., quelques parties sableuses; vers le N.-E. et sur les coteaux de l'Isle, quelques parties marneuses.

Vins blancs d'enrageat, très agréables dans certains crus; prix de primeur, 300 à 400 fr. — **Vins rouges,** produits par 3/5 malbec, 2/5 merlot, bouchet, etc., bien colorés, très bons ordinaires, dans les crus où ils sont bien soignés; prix de primeur, 500 à 750 fr., selon les années et les crus.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vinr.	Tonneaux vin b.
Au Maynevieil (Vve Raymond Fontémoing). . .	30	80
Ch.-Recougne (Vve J. Sergant) . . . . . ; . .	60	»
A Chiquet (Fr. Hervé) . .	15	30
Id. (Alph. David) .	6	40
Au bourg (P. Farrouilh) .	10	30
A Faugère (Baudon) . . .	10	8
Id. (Godrie) . . .	»	8
A la Giraude (Vve F. de Boucher)	3	50
A Marze (Fouquet). . . .	3	40
A Boutin-Arnaud (Vve Livran)	5	40
Id. (Moulinet, notaire)	3	25
A Paleau (Cantelaube) . .	3	30
A Bizeau (Jean Gaussens)	3	40
Id. (Mellon aîné). . .	2	30
A Bizeau (Mellon jeune).	1	10
Id. (Pillod). . . .	1	10
A Beaulieu (David). . . .	2	35
A Rigolle (A. Gaussens). .	5	30
A Malleret (Hervé père). .	2	10
A Lagrange (Bégaud). . .	10	15
A Queynac (Bussier). . .	10	15
Id. (Gouffrand) . .	»	10
Au bourg (Savarias). . .	»	20
Id. (Bérard). . . .	»	20
Id. (Cadiche Bernesent).	»	12
Aux Trois-Ponts (Guinodie).	»	15
Au Caillou (Rouet) . . .	»	15
A Beaumont et Langlade (Moulinet et Godrie) . .	10	15

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonn., rouge ou blanc.

CANTON DE GUITRES

Du canton de Fronsac nous passons dans le canton de Guîtres, qui produit sur les coteaux de Bonzac et de Saint-Martin-de-Laye de très bons vins rouges classés dans la catégorie des vins de côtes du Fronsadais, et sur les plateaux graveleux de Saint-Denis-de-Piles des vins analogues aux petits Pomerol.

Les autres communes du canton : Guîtres, Bayas, Lagorce, Lapouyade, Marancin, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Martin-du-Bois, Savignac-de-l'Isle, Tizac-de-Galgon, ne produisent que peu de vins rouges ordinaires et des vins blancs d'enrageat. Sablons produit près de 900 tonn. de vins rouges ordinaires répartis dans plus de 100 petits chais.

Sol : alluvial, sur les bords de l'Isle; dans le reste du canton, plateaux variés, sableux, sablo-argileux ou sablo-graveleux. Les côtes de Fronsac et de Saillans, interrompues par la vallée de la Saye, à son confluent avec l'Isle, reparaissent sur la rive droite de l'Isle (canton de Guîtres), depuis le vieux donjon de Savignac jusqu'au château de Monfavier. Ces coteaux, qui forment une grande partie du territoire de Bonzac et de Saint-Martin-de-Laye, ont une hauteur de 50 à 80 m. Leur exposition au S.-E. et leur sol argilo-calcaire, mélangé de sable micacé, potassique, les rend éminemment favorables à la culture de la vigne. — **Sous-sol** gén. composé d'un agrégat sablo-argileux très dur, appelé dans le pays *arène;* bancs de graves, d'argile ou de marne, surtout vers le N.-O.

Vins rouges, produits par 3/5 malbec, 1/5 merlot, 1/5 mancin, cabernet (bouchet), etc.; bien colorés et assez corsés, ils constituent, dans les crus où ils sont bien soignés, de bons ordinaires; prix de primeur, selon les années et les crus, 550 à 900 fr. Les 1ers crus de Saint-Denis, et surtout ceux de Bonzac et de Saint-Martin-de-Laye, atteignent jusqu'à 1,200 fr. et peuvent entrer dans la catégorie des vins de côtes du Fronsadais; les vignes rouges y sont cultivées en plein et avec beaucoup de soin. Les vins de palus sont le plus souvent, dans les crus artisans, mélangés avec les vins des plateaux.

Vins blancs, produits par l'enrageat et un peu de jurançon, qui se répand chaque jour davantage, recherchés pour les opérations; prix de primeur, 300 à 400 fr. le tonn., logés. L'usage assez général est de les vendre nus. Les meilleurs crus du canton obtiennent jusqu'à 500 fr. le tonn., logés.

BONZAC. — 520 h. — 754 hect. — 5 k. au S.-S.-O. de Guîtres; 11 k. au N.-N.-E. de Fronsac. — **B. :** au N., par Saint-Martin-de-Laye; à l'E., par Saint-Denis; au S., par Savignac; à l'O., par Saint-Martin-du-Bois. — **Ch. de fer,** st. de Pinaud (Saint-Denis), à 3 k. au S.-O. du bourg. — ✉ et ☎ : Saint-Denis-de-Pile.

Sol divisé en palus gén. consacrées aux prairies, occupant près d'un quart de la commune, dans la vallée de l'Isle et dans les vallons transversaux, et en coteaux très accidentés, argilo-calcaires ou argilo-marneux, parfois mélangés de sable micacé, potassique, en grande partie occupés par la vigne rouge, depuis quelques années. — **Sous-sol :** pierreux ou marneux, sur quelques coteaux; présentant, dans la majeure partie de la commune, une terre argileuse, dure et compacte, favorable à la vigne.

Vins rouges. — Les premiers crus de cette commune, classés dans les premières ou secondes côtes du Fronsadais, vendent en primeur, selon les années, de 550 à 900 fr., et atteignent en vieux jusqu'à 1,200 fr. Ces vins, sans égaler en finesse les Canon-Fronsac, en ont le corsé, la franchise de goût et la richesse en couleur. Ils sont particulièrement appréciés en Belgique et en Angleterre. Les crus artisans et paysans vendent en primeur, selon les années, de 450 à 700 fr.

Vins blancs d'enrageat, recherchés pour les opérations; prix de primeur, 300 à 400 fr.

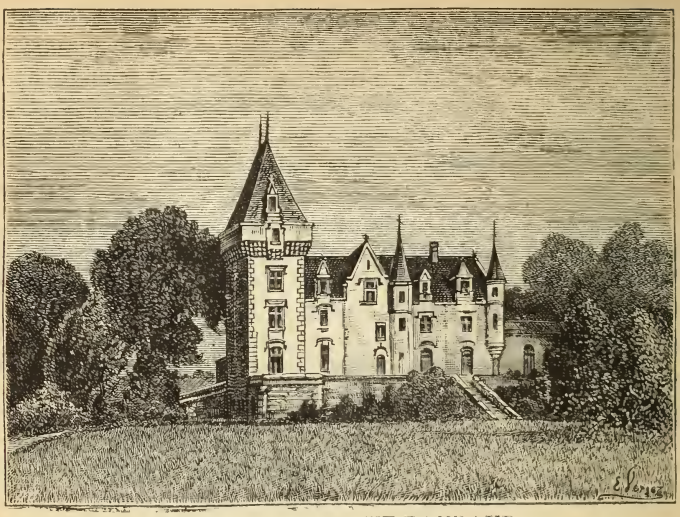
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-Laroque-Payraud[1] (Alp. Vallet de Payraud)	50	15
Château-de-l'Arc (Deligny)	70	»
Ch.-Trincaud (Mme G. Lacaze)	25	»
Ch.-Perrin-d'Hoge (comte de Trigant de Beaumont)	50	»

1. Le Château-Laroque-Payraud, admirablement situé sur un rocher, presque sur les bords de la rivière de l'Isle, entouré de prairies délicieuses et de frais bocages, est dans la famille de Payraud depuis l'année 1496. (Voir ci-après le dessin.)

Il a été restauré et agrandi en 1885 par le propriétaire actuel, qui est négociant à Libourne et fait partie de la maison Raimond-Félix-Chaperon et Cie, l'une des plus anciennes de la ville de Libourne.

Le vignoble, d'une contenance de 30 hectares environ, complanté en cabernet-sauvignon, gros cabernet et merlot, produit un des meilleurs vins de la contrée, très recherché et apprécié par le haut commerce.



CHATEAU-LAROQUE-PAYRAUD

M. Alph. Vallet de Payraud, propriétaire. (Voir page 413, note 1.)

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Château-de-la-Grave (duc Decazes de Gluksberg). .	90	»
La Madeleine[1] (W. Sœhnée).	20	5
A Chevalier (Jean Perret).	30	30
Chât.-Monfavier (Mlle de Osma).	20	15
Aux Combauts (J. Sudre).	6	20
A la Berrine (J. Sudre). .	»	20
A Feizet (Dr Martin) . . .	15	»

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn., r. ou bl.

SAINT-MARTIN-DE-LAYE. — 439 h. — 955 hect. — 3 k. au S.-E. de Guîtres. — **B.:** au N., par Bayas; au N.-E., par Guîtres; à l'E., par Sablons et Bonzac; au S., par Bonzac et Saint-Martin-du-Bois; à l'O., par Saint-Martin-du-Bois; au N.-O., par Maransin. — ✉ et ✈ : Guîtres.

Sol très accidenté, argileux ou argilo-calcaire. — **Sous-sol** d'arène vers le N., de pierre au centre et d'argile au S. de la commune.

Vins rouges, ordinaires dans l'ensemble de la commune, ils constituent de très bons ordinaires dans le cru de Malfard, encé-

1. La propriété du Cacodier, complètement détruite par le phylloxera, a été achetée en 1882 par M. W. Sœhnée, très agrandie et reconstituée en deux années par les cépages américains greffés ou producteurs directs.

Son excellente situation et les soins apportés à l'encépagement et à la vinification par son nouveau propriétaire maintiennent cet ancien cru, dénommé aujourd'hui *la Madeleine,* au rang des premiers de la commune.

pagé et cultivé avec un soin tout particulier; prix de primeur, 550 à 800 fr. — **Vins blancs** d'enrageat, ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Château-Malfard (G. des Cordes)	70	40	*A Grillet* (J. Defargue jne).	»	50
A Serre (Jean Defargue).	10	60	*A la Chapelle* (J. Perret).	4	50
A Bouteille (Petit-Pierre Justin)	3	50	*Au Canton* (Héritiers Leurtault)	15	20
			A Penardeau (Guiard)	»	20

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., presque tous blancs.

SAINT-DENIS-DE-PILE. — 2,571 h. — 2,770 hect. — 5 k. au S. de Guîtres; 9 k. au N.-E. de Libourne. — **Ch. de fer** de Bx à Paris. ✉ et ☎.

Sol : à l'O., environ 150 hect. de palus bordant l'Isle et plaine haute sablo-argileuse ou sablo-graveleuse; à l'E., terrain un peu plus accidenté, présentant, du côté de Caillevat, des coteaux argilo-calcaires ou argilo-graveleux. — **Sous-sol** d'arène ou de graves.

Vins rouges, bons ordinaires; prix de primeur, 450 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Cailleval (Boyer père)	75	*Au bourg* (Gueydon)	40
Ch.-Beaumale (Cte de Grailly).	25	*Aux Emerits* (Barbe).	25
A Picampeau (Jean Rabion).	30	*A Coudreau* (Fr. Richon).	35

Plus de 150 petits propriétaires font de 2 à 20 tonneaux, vin rouge. (Voir, pour plus de détails, tome II de la *Statistique générale de la Gironde.*)

CANTON DE COUTRAS

Nous terminerons l'arrondissement de Libourne par le canton de Coutras.

Sol peu accidenté : plaine basse, argileuse, sur les bords de l'Isle et de la Dronne; hauts plateaux sablo-argileux ou sablo-graveleux, unis par de petits vallons aux pentes douces et de nature argileuse ou argilo-calcaire; coteaux pittoresques et très fertiles, le plus souvent argilo-calcaires, terminant dans la Gironde la jolie contrée de Double commencée dans la Dordogne. — **Sous-sol :** gén. graveleux, parfois argileux ou composé

d'un agrégat argilo-sableux et rougeâtre; carrières de moellons au N.-E. du canton, sur les coteaux de Double (dits aussi, dans le pays, coteaux de la Double).

Vins blancs d'enrageat, très recherchés pour les opérations; prix de primeur, 300 à 350 fr. le tonn., logés, atteignant jusqu'à 450 fr. dans les meilleurs crus du pays de Double. Ils se vendent gén. nus, et alors on réduit environ 50 fr. sur ces prix.

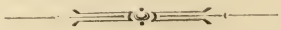
Vins rouges, peu importants, produits par 4/5 malbec, 1/5 merlot, mancin, cabernet et autres cépages, gén. ordinaires, vendus en primeur de 450 à 650 fr.; sur quelques coteaux, argilo-calcaires ou graveleux, on trouve plusieurs crus bien encépagés qui produisent des vins grands ordinaires faisant exception, comme qualité, à l'ensemble des vins du canton.

Nous citerons, entre autres, celui de Brande-Bergère, aux **ÉGLISOTTES.**

Les autres communes de ce canton produisent moins de vins rouges que de vins blancs d'enrageat, à l'exception d'Abzac.

Les communes de **COUTRAS, PEINTURES (Les), PORCHÈRES, SAINT-MÉDARD-DE-GUIZIÈRES, SAINT-SEURIN-SUR-L'ISLE,** sont celles où l'on trouve les chais de vin blanc les plus importants. La commune du **FIEU** est celle qui produit, surtout au lieu de la Bombarde, les vins blancs les meilleurs du canton.

A la limite du canton et sur le territoire du département de la Charente-Inférieure, on trouve plusieur vignobles importants produisant des vins analogues à ceux du canton de Guîtres. Nous citerons entre autres celui de M. L. Pauly, qui récolte environ 50 tonn. dans Saint-Michel-de-Galbrun.



CUBZADAIS

Pour arriver aux excellents coteaux du Bourgeais, il nous faut traverser le canton de Saint-André-de-Cubzac.

Les prix de primeur que nous donnons ci-après sont quelquefois dépassés par certains 1ers crus qui jouissent de la faveur du commerce; ils l'ont été souvent depuis deux ans par suite de l'invasion du phylloxera dont, heureusement, on peut espérer aujourd'hui voir diminuer les ravages.

Les moyennes de production que nous indiquons ci-après sont celles que nous avons établies en 1874.

SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC. — 3,540 h. — 2,315 hect. — 23 k. au N.-E. de Bx. — **B.:** au N., par Saint-Gervais et Saint-Antoine; au N.-E., par Aubie; à l'E., par Salignac et Lalande; au S., par Cubzac; à l'O., par la Dordogne. — **Source** importante à Fonboudeau, dont les eaux ont été captées pour doter la ville d'une fontaine à jet continu qui alimente un vaste lavoir. — **Service d'omnibus** correspondant avec les trains s'arrêtant à Lagrave-d'Ambarès en attendant la fin de la construction du chemin de fer. — **Voitures** pour Blaye, Libourne, Saint-Savin, Cavignac et la Saintonge. — **Port** de Plagne muni d'un quai vertical. — **Port neuf** situé à l'extrémité de la commune. ⊡ et ⚓.

Sol varié : gén. sablo-argileux sur les plateaux; argilo-calcaire du côté de Bouilh et à l'O. de la commune; alluvial et fertile au S., sur les bords de la Dordogne. — **Sous-sol** gén. pierreux au N. et au N.-O.; argileux dans le reste de la commune.

Vins rouges, produits par 1/4 malbec (gourdoux), 1/4 mancin, 1/4 merlot, 1/4 cépages divers, divisés en vins de palus et vins de côtes. Ces derniers, légers, agréables et vite buvables, se vendent, en primeur, de 500 à 800 fr., selon les années et les crus; ils ont obtenu en vieux jusqu'à 950 fr. dans les 1ers crus de la commune. Les vins de palus, moins fins et plus couverts, se vendent, en primeur, 450 à 700 fr. le tonn. — **Vins blancs** d'enrageat, recherchés pour les opérations; prix de primeur, 300 à 400 fr. le tonneau, logés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.	vin b
Ch.-du-Bouilh (Mme Hubert Delisle)	80	80
A Montalon (Richet fils)	25	10
Id. (Roumazeilles)	15	10
Id. (Dénieau)	20	15
Id. (Vve Gaillard)	10	»
Id. (Hrs G. Lansade)	30	»
A Bel-Air (Millepied)	10	»
Ch.-Timberlay[1] (J. Latour)	90	»
Chât.-La-Motte (Camille Morange)	50	»
Ancienne dépendance du Bouilh (Marceau)	15	25
Id. (H. Donis)	15	8
Id. (Degas jeune)	8	»
Chât.-Robillard (Vve G. Milhet)	6	12
Au Moulin (Duranthon)	20	10
Chât.-Lacaussade (Valoë Mortier)	30	»
A Roussillon et Aubie (Jean René)	20	30
Au Testa (Louis Vivier)	30	10
A Joie (Donis de Robillard)	20	6
A Rouquette (Jules César)	10	5
Au Six (Mondon)	15	10
Au Port-Augé (Louis Mortier)	10	5
A l'Abrit (Bertin fils)	15	»
Au bourg (Gelly)	10	20
Id. (Mmes Petit Lovely)	10	20
Id. (Mlle Mailhe)	20	15
A Lagatte (Montangon)	10	»

CHATEAU-TIMBERLAY
M. J. Latour, propriétaire.

1. Ancienne propriété de la famille de Paty-Lapacaud, le Château-Timberlay est situé près du bourg de Saint-André-de-Cubzac. Le propriétaire actuel a complètement refait le vignoble, qui comprend environ 18 hectares et pourra en avoir 24 à 25, une fois terminé. Il est complanté en plein sur des terrains argilo-calcaires exposés au midi, et en cépages de choix : 2/3 cabernet-sauvignon, 2/3 merlot, 1/3 malbec ; aussi les vins de ce cru, faits avec grand soin, sont-ils très estimés et très appréciés, surtout en Angleterre.

EN CÔTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-Gombaud (Mortier père).	120	20	*A Barlet* (Firm. Lagrèze).	25	5
A Jacquet (Vve Larcade) .	25	10	Id. (Vve Gallouye) .	20	»
A Bécheville (de Laurière).	20	10	*Au Taupier* (Ch. Auber) .	10	5
A Bonnets (Fr. Donis). .	20	25	*A Perraud* (Labrouse). .	15	»
A la Joie (Richet fils) . .	20	»	Id. (Lagrèze) . . .	10	6
			Id. (Giraud) . . .	10	»
			Ch.-Soucat (E. Chaperon)	40	20

EN CÔTES ET SUR LE PLATEAU SABLEUX

A Grand-Lande (Bellue) .	10	50	*A Lapouyade* (Elie Bertaud)	10	20
A la Cabeyre (Gelly fils) .	15	35	*A Rigaud* (X. Mortier) . .	15	5
Id. (Quancard, ctier).	5	»	*A Redain* (Fr. Froin). . .	10	15
Au Testa (Bertin père) . .	15	10	*Au bourg* (Ant. Guibert) .	»	15
A Seignan (A. Abadie). .	10	20			

EN PALUS

Terrefort (Vc Levraud aîné)	30	»	*A Terrefort* (Salló). . . .	8	»
Id. (Donis, marchd de bois). . .	10	»	Id. (Surcau). . . .	10	6
Id. (Ollivier) . . .	8	»	*A Terrefort et à Lagrèze* (Reynaud)	10	7

Une centaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

CUBZAC-LES-PONTS. — 900 h. — 892 hect. — 3 k. au S. de Saint-André-de-Cubzac; 20 k. au N.-N.-E. de Bx. — **B. :** à l'O. et au N., par Saint-André-de-Cubzac; à l'E., par Saint-Romain; au S.-E., par Asques; au S. et à l'O., par la Dordogne. — **Services d'omnibus** correspondant avec le ch. de fer, st. de Lagrave-d'Ambarès en attendant l'ouverture du chemin de fer de l'État en construction. — **Ponts** métalliques tubulaires situés à 26 m. au-dessus du niveau de l'étiage, longs de plus de 550 mètres, l'un destiné aux voitures et piétons, l'autre au chemin de fer. — ✉ et ☿ : Saint-André-de-Cubzac.

Sol : au S. et à l'O., profondes terres d'alluvion; au N. et à l'E., haut plateau sablo-argileux, assis sur un banc calcaire considérable de pierres tendres et moellons, en exploitation.

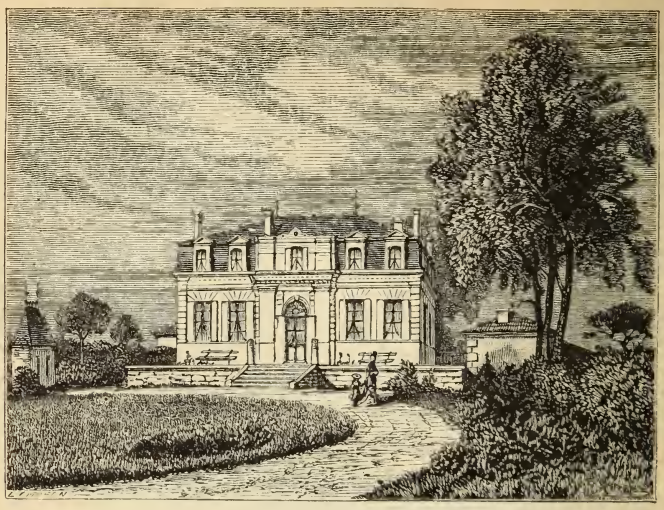
Vins rouges et blancs, analogues à ceux de Saint-André-de-Cubzac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Château-de-Terrefort (Gelly fils)	75	50
Château-Canada[1] (Danflous).	70	»

1. Le Château-Canada, construit d'après les plans de Louis, le célèbre architecte du Grand-Théâtre de Bordeaux (voir ci-après le dessin), est situé sur les côtes de Cubzac. Le cru qui en dépend, et dont la réputation est ancienne, fut négligé pendant quelque temps. Mais dans ces dernières années le nouveau propriétaire n'y a



CHATEAU-CANADA

M. Danflous (O. ✻), propriétaire.

EN COTES *(suite).*

	Tonneaux rin r.	Tonneaux vin b.
A *Lagrange* (Milhade) . .	50	15
A *Picoulet* (A. Caillaud) .	10	7
Id. (Clermont) . .	8	»
A *Bonnaud* (Joubert). . .	10	»
A *Meillac* (H. Donis) . . .	15	4
A *Bernescut* (Caillaud aîné)	10	4
A *ux Planquettes* (Eugène Quancard, courtier à St-André-de-Cubzac). . . .	12	»
A *u bourg* (Vve Moutard). .	12	»
A *la Redoute* (Vve Ségéral)	10	5
A *u Sablot* (Barth. Degas).	»	20

EN CÔTES ET EN PALUS

A *Bicot* (Chambonneau jne)	35	»
A *Drouillet* (Valette) . . .	20	10
A *la Bonnefonne* (Gaillard)	20	8
A *u bourg* (Laurent). . . .	12	»
A *u Port* (Vve Lestrade) . .	10	»
Id. (Vve Ch. Moure) .	10	»

EN PALUS

Dne *de la Virvée* (J. Renée, de St-André-de-Cubzac)	70	»
A *Porto* (Eyraud)	120	»
Id. (Bihour)	60	»
Id. (Fir. Lagrèze). .	15	»
A *Conseillant* (Morel). . .	25	»
A *Chapieu et Conseillant* (Gelly)	30	»
A *Pétrane* (Gaudrie) . . .	35	»
A *Regret* (P. Degas) . . .	40	»

Une vingtaine de petits propres font de 2 à 10 tonn. en côtes ou en palus.

---

introduit que des cépages de choix, cabernet, merlot et malbec, et apporte les soins les plus intelligents à la vinification et à l'entretien des vins qui, en vieillissant, gagnent beaucoup comme finesse et comme bouquet.

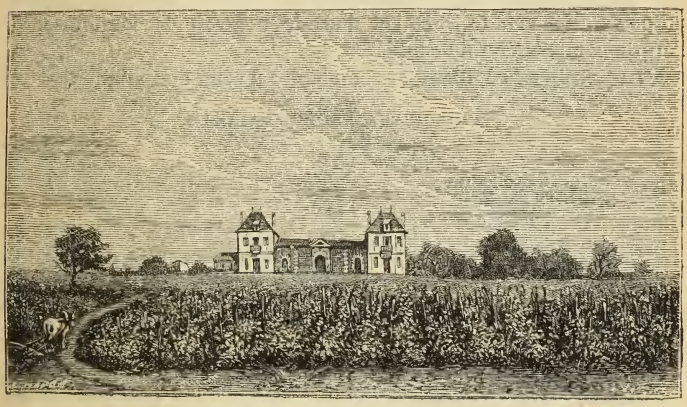
Le vignoble de Château-Canada, en voie d'agrandissement, compte aujourd'hui 11 hect. Ses vins sont les plus estimés de la contrée.

SALIGNAC. — 959 h. — 1,288 hect. — 7 k. au N.-E. de Saint-André. — **B.** : au N., par Gauriaguet, Marsas et Marcenais; à l'E., par Saint-Genès et Mouillac; au S.-E., par Vérac; au S., par Saint-André; à l'O., par Aubie. — ✉ et ⚲ : Saint-André-de-Cubzac.

Sol accidenté, gén. très fertile : sur les plateaux, terres douces, sablo-argileuses; sur les pentes et dans les vallons, terres argilo-calcaires ou argileuses. — **Sous-sol** pierreux du côté d'Ambaud, du bourg et vers l'E.; gén. argileux dans le reste de la commune.

Vins rouges, produits par 1/3 mancin, 1/3 malbec (gourdoux), 1/3 merlot et autres cépages, très colorés et vite buvables; dans les 1ers crus de la commune, très bons ordinaires, bien au-dessus de leur réputation; prix de primeur, 450 à 650 fr. — **Vins blancs** d'enrageat; prix de primeur, 300 à 400 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r	vin b.
A Peyralles et à Fournet (Pierre Lignac)	50	70
A Esteyrot (Gillet)	15	25
A Tarreyrots[1], *coteau de Peyralles* (Quancard, courtier à Saint-André-de-Cubzac)	30	»



CHATEAU-DE-PEYRALLES

M. Quancard, courtier à Saint-André-de-Cubzac, propriétaire.

1. Le coteau de Peyralles (Tarreyrots) a un sous-sol pierreux et une magnifique exposition au S. qui rend ses produits supérieurs à tous ceux de la contrée.
M. Quancard possède sur ce coteau un vignoble en voie d'agrandissement, comptant déjà 7 hect. en plein rapport, complantés de cépages de choix, et pouvant produire de 30 à 35 tonn. d'un excellent vin ordinaire, acquérant en vieillissant beaucoup de finesse et d'agrément. — Les vins de ce cru ont obtenu une mention honorable à l'Exposition universelle de 1878, une médaille d'argent à l'Exposition des sciences appliquées à l'industrie en 1879, une médaille d'argent à l'Expn d'Anvers en 1885.

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Bluat, Bonnefond, Nodin, *Majureau* (Bessède)	35	10
A Ambaud (Bouchet). . .	10	30
A Cluzet (Largeteau) . . .	7	15
Chât-de-Morinat (Duthil).	25	20
A Crose (Pierre Largeteau)	8	40
Aux Allards (P. Morange)	10	40
A Lauberterie (Roger) . .	2	20
A Lauberterie (Vve Cartier)	»	30
A Bobenet (Gagnard) . . .	6	30
Au bourg (Théod. Guiard).	15	30
Au bourg (Cosson)	8	15
A Ambaud (Dantagnan fils aîné)	10	20
Au bourg (Métayer Rigal)	5	10
Id. (J. Cavignac). .	5	10
Id. (Delaye). . . .	5	6
A Majureau (P. Lignac).	5	15
A Lafon (Fr. Livran). . .	»	25
A Savarias (Vve Métayer).	8	15
Id. *et Moulin de l'Eau* (Alfred Largeteau)	12	5

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn., rouge ou blanc.

VIRSAC. — 280 h. — 360 hect. — 4 k. 1/2 au N. de Saint-André. — **B.:** au N., par Peujard; à l'E., par Aubie et Saint-Antoine; au S., par Saint-André; à l'O., par Saint-Gervais et Saint-Laurent. — ✉ et ☞ : Saint-André-de-Cubzac.

Sol : plateau légèrement ondulé et très varié, sableux, sablo-argileux ou argilo-calcaire. **Sous-sol :** pierreux vers le S., offrant un peu d'alios vers le S.-E., et dans le reste de la commune, de l'argile compacte ou du sable.

Vins rouges et blancs, semblables à ceux de Salignac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Bois-Martin (Mme de Brezetz de Bois-Martin)	20	200
Nauzonnet (Albert d'Alesme de Meycourby) .	»	150
Au Grand-Chemin (Édward Gautier).	5	15
Au Prieuré (Rousseau) .	20	50
A Géneau et Lapierrière (Vve d'Alesme de Meycourby).	10	20
Ch.-Pradelles (Bertin fils)	8	25
A Pradelles (Chavasse). .	»	20

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonneaux, généralement blancs.

SAINT-GERVAIS. — 759 h. — 558 hect. — 3 k. au N.-N.-O. de Saint-André-de-Cubzac; 8 k. à l'E.-S.-E. de Bourg. — **B.:** au N., par Saint-Laurent et Virsac; à l'E., par Saint-Antoine; au S.-E., par Saint-André; au S., par la Dordogne; à l'O., par Prignac et Saint-Laurent. — ✉ et ☞ : Saint-André-de-Cubzac.

Sol varié : au S., fertiles palus; au N., plateau ondulé dont le terrain, gén. argilo-calcaire, offre quelques parties sableuses vers l'E., du côté de Tizac, et un terrain très varié du côté du Mas. — **Sous-sol** pierreux à l'O., argileux à l'E.

Vins rouges, produits par 1/3 malbec (gourdoux), 1/3 merlot,

1/3 mancin, verdot et autres cépages, corsés et colorés, les meilleurs du canton; ils ont de l'analogie avec ceux de Bourg; prix de primeur, 600 à 900 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.
Ch.-de-Bart (Mme d'Andrault)	75
Ch.-des-Arras (de Soyres)	75
Aux Egouts et à Saint-Ignant (Bonnefont frères)	75
A Cabannes (Richet frères)	20
Id. (Richet fils)	20
A Capblanc (Hippolyte Lutard)	20
A Casserat (Vve Levraud)	20
A Cabannes (Nouguerède)	30[1]
A Blanquine (Méric)	20
Ch.-Pagnon (Seurin jeune)	30
Id. (Pierre Coureau)	20
Aux Escagnès (Massicot père)	15
A Tizac (Rance)	50
Ch.-du-Mas (Vve Allard)	30

EN CÔTES ET EN PALUS

A l'Esteyrolles[2] (Quancard, courtier à Saint-André-de-Cubzac)	35
Au bourg (Bertrand)	25
A Grande-Esteyrolles (Ch. Bessède)	50
A Drillolle (Roturier)	30
A Cantemerle (Nouet)	20

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Aux Jouberts (Chauvin de St-André)	10
Id. (Méric)	10
A Casserat (Laurent, de Saint-André)	12
A Noulou (P. Millepied)	12
A Matard (Vve Cavignac)	10
Au Gd-Chemin (Blinot)	15
Id. (Bonnefon)	15
Aux Escagnès (Gueynard aîné)	10
A Tizac (Mandon père et fils)	20
A Tizac (Vve Seurin)	10
Id. (Augereaud)	10
Id. (Canteau)	10
Id. (Berteau)	10
Id. (Faugère)	8
Id. (Pinet)	8
A Canton (Rulleau)	10
Id. (Antoine Sériat)	8
Id. (Marcès)	8
A Davied (Raymond Pinaud)	8

EN PALUS

A Port-Neuf (Héritiers G. Lansade)	20
Au Barail-du-Clerc (Savineau, de St-André-de-C.)	20
Id. (Thier, de Bourg)	40
A Canteranne (Vivier, de Saint-André)	50
Au Bois-Vieux (Vve Héraud)	15
Id. (Page)	15
Id. (Firmin Lagrèze)	15

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn.

1. Dont 10 tonneaux vin blanc.
2. Le cru de l'Esteyrolles a toujours été renommé pour la bonne tenue et l'avenir de ses vins. M. Quancard en est le propriétaire depuis une trentaine d'années; il a su, comme ses prédécesseurs, approprier un excellent choix de cépages à la nature des terrains. Ce vignoble, en voie d'agrandissement, présente aujourd'hui 6 à 7 hect. en plein rapport. Ses vins ont obtenu une mention honorable à l'Exposition universelle de 1878 et une médaille d'argent à l'Exposition de 1879, avec certificat d'origine, une mention honorable à l'Exposition de Bordeaux 1882, une médaille d'argent à l'Exposition d'Anvers 1885.

SAINT-LAURENT-D'ARCE. — 837 h. — 807 hect. — 6 k. au N.-N.-O. de Saint-André. — **B.** : au N., par Cézac; à l'E., par Peujard et Virsac; au S., par Saint-Gervais et Prignac; à l'O., par Prignac, Marcamps et Tauriac. — ✉ et ☎ : St-André-de-Cubzac.

Sol accidenté : palus, plaine vallonnée, pentes et plateaux élevés, dont le terrain est gén. sablo-argileux. — **Sous-sol** généralement pierreux, exploité.

Vins rouges, bien colorés, vite buvables, constituant dans les 1ers crus de la commune de très bons ordinaires qui vieillissent parfaitement; prix de primeur, 500 à 750 fr.

Vins blancs, produits par l'enrageat, recherchés pour les opérations; prix de primeur, 300 à 400 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-l'Hurbe (Mlle la Csse de la Roque de Mons)	60	60
Ch.-Puymorin (de Turgot)	»	20
Daubiac (Hér. de Mme Ajot)	20	20
A la Ménagerie (Bernadeau)	12	»
Les Forêts (Barateau, meunier)	10	10
Au Grand-Thibaut (Biennassis)	10	25
A Lauguireau (Vve de Lavalette de Montbrun)	2	15
A Magrignes (Page fils)	5	15
Le Temple (Aubert)	»	12
A Puymorin (de Brezetz de Boismartin)	»	15

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., rouge ou bl.

Nous passons, sans nous y arrêter, les communes d'**AUBIE, GAURIAGUET** et **PEUJARD,** qui ne produisent que peu de vins rouges et des vins blancs d'enrageat. Nos lecteurs les trouveront, au besoin, étudiées avec détails dans le tome II de notre *Statistique générale de la Gironde,* pages 461, 462, 464 et 465.

BOURGEAIS

CANTON DE BOURG

B. : au N., par le canton de Blaye; à l'E., par le canton de Saint-Savin; au S.-E., par le canton de Saint-André-de-Cubzac; au S.-O. et à l'O., par le fleuve.

Sol très accidenté. Ce canton offre des sites très variés, qui en font un des plus pittoresques et des plus agréables de la Gironde. Nous pouvions dire, avant l'invasion du phylloxera, que c'était aussi l'un des plus riches, car son terrain, généralement argilo-calcaire et très fertile, est partout propice à la culture de la vigne, qui y produit de très bons vins rouges de côtes ou de palus. — **Sous-sol**, presque partout pierreux, exploité ou exploitable pour pierres tendres, de taille, très recherchées à Bordeaux et dans les environs.

Vins rouges, produits par 1/2 malbec (teinturin), 1/4 merlot, 1/4 cabernet, prolongeau, verdot, cahors (nochant), mancin; constituant, dans la majeure partie du canton, de très bons vins d'ordinaire, très colorés et très corsés, se rapprochant des vins célèbres de Saint-Émilion et des vins de Bourgogne, se distinguant même de ces derniers par plus de finesse et de légèreté. Ils gagnent très longtemps en bouteille et se conservent très bien trente et quarante ans.

Les vins du Bourgeais, qui ont joui d'une grande renommée avant les vins du Médoc, devaient autrefois, comme les vins de côtes de Saint-Émilion, attendre sept ou huit ans pour entrer dans la consommation. Aujourd'hui, le commerce demandant des vins vite faits, les propriétaires de cette contrée ont dû changer certains cépages, modifier leur vinification, en y pratiquant l'égrappage, et sont arrivés à obtenir des vins qui n'ont rien perdu de leur finesse, de leur bouquet et de leur agrément, mais qui ont acquis l'avantage de pouvoir être mis

en bouteille et entrer dans la consommation dès la troisième ou la quatrième année. Se conserveront-ils aussi longtemps? C'est ce que nous saurons plus tard. Mais ce qui est sûr, c'est qu'ils vivront plus longtemps que les vins du Médoc, leurs illustres voisins.

La classification des vins du Bourgeais est très ancienne. Depuis plus d'un siècle quatre crus tiennent le premier rang; ce sont :

Château-du-Bousquet. . à Bourg.	Château-Falfax . . . à Bayon.
Château-Tayac. . . . . à Bayon.	Château-Rousset. . . à Samonac.

Il y a environ quarante ans, deux autres crus ont pris le même rang; ce sont :

Château-Barbe. . . à Villeneuve.	Croûte-Charlus-Gayet. . à Bourg.

Depuis cette époque, plusieurs vignobles, qui étaient autrefois portés seconds crus, ont été l'objet de grandes améliorations et vendent aujourd'hui, à peu de chose près, comme les premiers crus dont nous venons de parler.

En conséquence, nous croyons convenable, pour mettre nos renseignements au niveau du progrès, et pour être vraiment utiles à nos lecteurs, de diviser les crus du Bourgeais en vins bourgeois, artisans et paysans :

1ers *bourgeois* qui vendent en primeur, selon les années, de 600 à 1,000 fr., et qui ont obtenu, au bout de deux ou trois ans, jusqu'à 1,200 fr. le tonn. pour certaines années très bien réussies.

2es *bourgeois* qui obtiennent en primeur de 500 à 750 fr.

Artisans et *paysans* payés de 450 à 675 fr. en primeur.

Les *vins de palus* obtiennent à peu près les mêmes prix que les vins des 2es bourgeois.

Du reste, là comme ailleurs, les crus sont sujets à de grandes variations dans leurs réussites, ce qui implique des variations dans leurs ventes, qui sont encore modifiées par l'époque à laquelle elles sont faites.

Vins blancs récoltés dans la partie E. de ce canton, produits par l'enrageat, très alcoolisés et recherchés pour les opérations;

ils se vendent en primeur, selon les années et les crus, de 300 à 400 fr. le tonn., logés.

Les prix que nous indiquons ci-dessus et ceux que nous donnons ci-après sont quelquefois dépassés par certains crus qui jouissent dans leur classe de la faveur du commerce; ils l'ont été souvent depuis deux ans, par suite de l'invasion du phylloxera, dont, heureusement, on commence aujourd'hui à atténuer les ravages, mais au prix de grands sacrifices.

Les moyennes de production que nous indiquons ci-après sont celles que nous avons établies en 1874; tous ces chiffres sont aujourd'hui considérablement réduits par le phylloxera.

BOURG. — 2,602 h. — 1,457 hect. — 13 k. au S.-S.-E. de Blaye; 28 k. au N. de B^x par voie fluviale ou par Ambès; 34 k. de B^x par Saint-André-de-Cubzac. — **B.:** au N., par Lansac; à l'E., par Tauriac; au S., par la Dordogne; à l'O., par Saint-Seurin-de-Bourg. — **Bat. à vap.** du bas de la rivière et **steamers-omnibus** *les Hirondelles* (trois départs par jour). — **Voitures publiques** de Libourne à Saint-André-de-Cubzac et à Blaye (service quotidien). — **Ports** sur la Dordogne, au bas de la ville, et au Pain-de-Sucre. — **Ch. de fer** de B^x à Blaye et Saintes, en construction. ✉ et ⚲.

Sol: alluvion au S., très accidenté et varié dans le reste de la commune, tantôt marneux, tantôt argilo-calcaire ou argilo-graveleux, ocracé parfois, sablonneux et noirâtre. — **Sous-sol** pierreux.

Vins rouges, des meilleurs du canton.

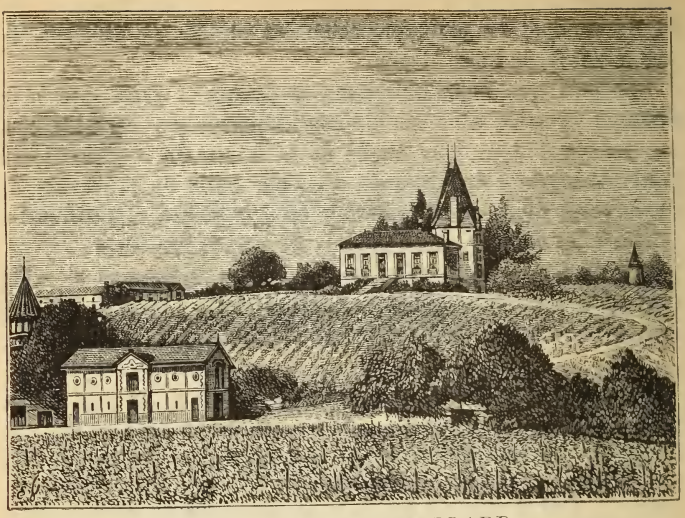
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Chât.-du-Bousquet (Vte de Barry)	90	*Ch.-la-Grave* (Sully-Rambaud)	80
Croûte-Charlus (Gayet)	90	*Au bourg* (Cousteau)	60
Ch.-Croûte-Mallard[1] (Mallard)	60	*A la Pougue, Croute et Guérit* (C. Labourdette)	40
Croûte-Courpon (Vve Buzet)	60	*A la Libarde* (Raganeau)	25
Cru de la Libarde (E. Renaud)	60	*A Rebeymont* (Lainé)	15

1. Le Château-Croûte-Mallard, dont nous donnons ci-après le dessin, commande un domaine de 30 hectares, dont 20 hect. sont consacrés à la vigne.

Le vignoble est placé dans une situation splendide, sur la première ligne de coteaux bordant la Dordogne à l'exposition du sud. M. Mallard a fait construire un cuvier à 1er étage avec tous les perfectionnements modernes et apporte les soins les plus minutieux à la vinification. Des caves, creusées dans le roc, concourent au bon développement des vins de ce cru, qui ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de Bordeaux 1882, et le prix de 1,100 fr. pour la récolte de 1884, au bout de quelques mois.



CHATEAU-CROUTE-MALLARD
(1er CRU BOURGEOIS)

M. Mallard, propriétaire. (Voir page 427, note 1.)

1ers CRUS BOURGEOIS *(suite)*.

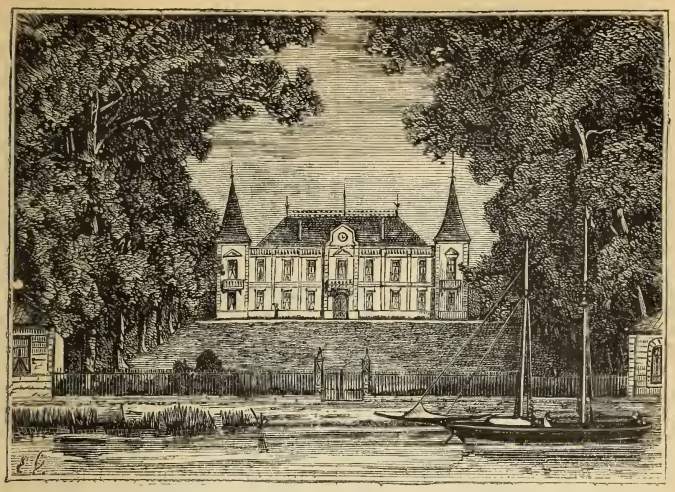
	Tonneaux vin r.
Rebeymont (G. Lamnelc-Sanson)	20
A la Retraite (Bally)	30
Au Roc (Labourdette)	15
A Cambes (Capit. Raymond)	25
A Belle-Roque (H. Ribadieu)	15
A la Hagleyre (Peychaud)	20
Au bourg (Magol de Labadie)	30
Ch.-de-Marsillac[1] (de Marsillac)	40
A Lagrange (de Subercazaux)	30
Aux Gogues (Prével)	7
A Nauriou (Levreaud)	40
A Camillac (Mlle Gellibert et M. Flandray)	25
Id. (L. Pascault)	15
Id. (Castanet)	20
A Pain de-Sucre (Servel)	15

2mes CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

A La Libarde (Meynard)	25
Id. (F. Berniard)	15
Id. (Mlle Martin)	25
Id. (Moreau)	20
Providce La Libarde (Dureau)	5
A la Monge (Renaud)	12
A Belle-Vue (Arnaud Faure)	10
A Nauriou (Mme Sou)	6
A Bouillet (Mabille)	10
A Camillac (Vve Vincent)	15
Id. (capit. Bayard)	18
A Lagrange (Mme Landart)	15

1. Le vignoble du Château-de-Marsillac, situé sur le point le plus élevé de la première côte de Bourg, limitrophe de Croûte-Charlus, offre un terrain graveleux sur fond argilo-calcaire et comprend le cru de Giscours (dépendance du Château-Labarde, héritage de Soyers). Il compte aujourd'hui 10 hectares de vignes en plein rapport, traitées avec grand succès au sulfure de carbone.

Les nouvelles plantations en plants français, dont 4 hectares de 2 et 3 ans, parfaitement réussies grâce au même traitement, porteront bientôt ce vignoble à 20 hectares et sa production à 60 tonneaux. Il est exclusivement composé de cépages fins : cabernets, verdot, malbec, merlot, carmenère, et produit un vin très estimé, corsé, plein et coloré, qui acquiert en vieillissant beaucoup de finesse et de bouquet.



CHATEAU-MILLE-SECOUSSES

Mme Ve Paul Chenu-Lafitte, propriétaire.

(Voir page 430, note 1.

CHATEAU-GOURDET

Mme Ve A. Célérier, propriétaire.

(Voir page 430, note 2.)

2mes CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
A Croûte (Lalou)	12
Id. (Caussade)	12
Id. (Mme Fontan)	10
Au bourg (Bernard)	8
Id. (Sicard)	15
Id. (Bertin)	10
Id. (Vve Dupuy)	8
A Monforton (Congrain)	15
A Lidonne (Guiard)	15
Poyanne et Mombrier (Pauvif)	50
A Lacroix (Berniard)	25
A Lartaude (Gagner)	20
Moulin-Rompu (J. Augereau)	20
Id. (Faure)	25
A Camillac (Duménieu)	10
Id. (Sicard)	10
Id. (Bernard, maçon)	15
A Clotte Blanche (Pécou)	15
A Carruel (Auduteau-Charlit)	25
A Mayne-d'Armans (Page)	15
Au Mas (Dr Moulinet)	20
A Caussade (Berniard oncle)	12
Id. (Berniard neveu)	20
Aux Gogues (Auduteau)	18
Au Vallade (Bertaud)	5
Id. (Bertaud neveu)	5
Au Pin de Sucre (P. Brian)	6
Id. (Brian)	6
Id. (Simon)	10
Au Nègre (Eyraud)	7
Id. (Roy)	6
Id. (Robin)	6
A Génibon (Eyraud)	12
Id. (Dupuy)	5
Banlieue de Bourg (C. Benaud)	15
Id. (Sébastien Benaud)	20

EN PALUS

Chât.-Mille-Secousses[1] (Vve Paul Chenu-Lafitte)	500
Château-Gourdet[2] (Vve A. Célérier)	100
Dne de Barbe (Max. Brizard)	80
A Barbe (E. Etienne)	40
A Ridel (Héraud)	15
A la Tuilière (Vve Elie)	50
Cru de Fleurimont (G. Lanneluc-Sanson)	30
Dom. de Raynaud (F. Laïrle)	15
A Bouillet (Mabille)	10
A Rapet (Petit)	20
Id. (Audoire)	20
Id. (Lajoie)	25
A La Lustre (Blanchet)	15
A Cambes (Sicard)	15
A Croûte (Filatreau)	15
Id. (Berniard)	10
Id. (Bertin)	10

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonneaux.

---

1. Le Château-Mille-Secousses, dont nous donnons ci-avant le dessin, est ainsi nommé d'ancienne date, sans qu'on sache exactement d'où lui vient ce nom étrange.

Ce domaine, d'une contenance de 100 hectares, est une des plus belles propriétés du département, non seulement par son heureuse position sur le bord du fleuve qu'il longe sur un parcours de 1,200 mètres, mais aussi par son beau château, ses magnifiques ombrages, son puits artésien abondant et ses vastes dépendances.

La tenue remarquable et l'importance de son vignoble lui ont valu en 1869 la médaille d'or et en 1880 la grande médaille ministérielle.

Les vignes sont complantées par égales parties en cabernets, merlot, malbec et petit verdot. Cette propriété produit actuellement une moyenne de 500 tonneaux d'un vin très corsé, recherché pour la Hollande et l'Allemagne, et qui acquiert en veillissant beaucoup de finesse et de bouquet. Les cuviers, admirablement agencés et les celliers qui peuvent contenir 4,000 barriques, sont des plus vastes de la contrée.

En présence des maladies si terribles qui ravagent nos vignobles girondins, l'aspect florissant de ces vignes si vigoureuses et si saines cause l'admiration générale.

2. Le domaine du Gourdet, qui n'a cessé d'appartenir à la famille Célérier depuis 1792, avait, à cette époque, 50 hect. En 1842, il fut agrandi par feu M. Célérier, qui renouvela son vignoble en cépages fins du Médoc, tels que verdot, merlot et cabernet-sauvignon. Ce vignoble, composé de vignes dans la force de l'âge, produit, année moyenne, environ 100 tonn. d'un vin généreux, plein de sève et de bouquet, très estimés en Angleterre, en Belgique et en Hollande. (V. ci-avant le dessin du château.)

Par suite de la grande réputation des vins de ce cru, plusieurs petits propriétaires ayant des vignes dans son voisinage vendent leurs vins sous le nom de Gourdet. Cependant Mme veuve A. Célérier est seule propriétaire de l'ancien domaine et du vignoble renommé de Gourdet.

BAYON. — 992 h. — 1,081 hect. — 4 k. au N.-O. de Bourg. — **B.:** au N., par Comps et Gauriac; à l'E., par Samonac; au S.-E., par Saint-Seurin; à l'O., par le fleuve. — **Voitures publiques** de Blaye à Bourg et à Libourne. — **Bat. à vap.,** esc. de la Reuille. — Cette commune comprend l'île de Cazeaux et le petit port de la Reuille, où l'on construit des navires. — ✉ et ☞ : Gauriac.

Sol accidenté : à l'O., terres argilo-calcaires; au N. et à l'E., quelques parties de terres légères, parfois un peu graveleuses. — **Sous-sol** pierreux vers le S.-O., terre dure, rougeâtre dans le reste de la commune.

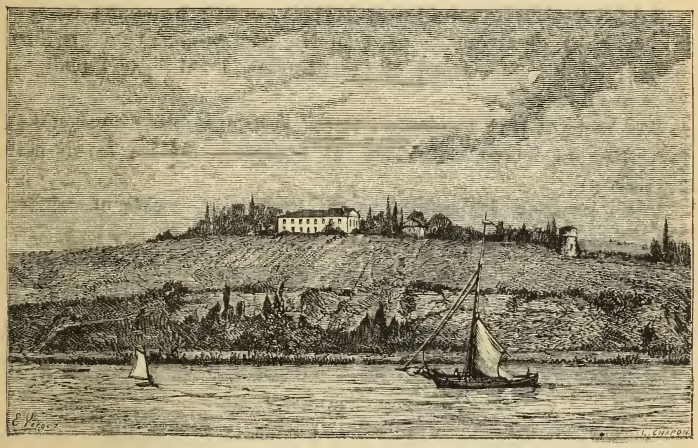
Par suite du retrait du fleuve, le troisième étage des carrières, qui n'était pas exploitable autrefois, l'est devenu.

Vins rouges, produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cabernet, prolongeau, etc., corsés, colorés et des meilleurs du canton.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Tayac-Marsaud (J. Ramat et F. Dessandier)	100



CHATEAU-TAYAC-MARSAUD
(1er CRU BOURGEOIS)
MM. J. Ramat et F. Dessandier, propriétaires.

1. Le domaine de Tayac comprend 40 hect., presque entièrement consacrés à la vigne et complantés en cépages de choix : cabernet, merlot, malbec, etc. ; il produit l'un des vins les plus recherchés parmi les 1ers crus du Bourgeais. Le sous-sol pierreux de ce domaine est exploité sur une grande échelle, et produit des pierres plus ou moins dures, de 1re qualité.

1ers CRUS BOURGEOIS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Falfax (Hers du vicomte de Chasteignier)	30	*Cru Equem* (Dr H. Bichon)	80
Ch.-Blissa (Fonteneau)	90	*Millorit* (Monnier)	30
		A Rousset (Mme Laroussie)	15

CRUS BOURGEOIS

Ch.-Tanesse (Bonnefon frères)	10	*Au Breuil* (Pastoureau)	16
Au bourg et au Plouget (Dupeyrat)	50	*Au bourg* (Fernand Bonnefon jeune)	30
Au bourg (Vve Blay)	25	Id. (Mlle Cailleux)	10

CRUS ARTISANS

A Plissot (Baillou)	18	*A Cot* (Fleuranceau)	12
A Naudot (Goujon)	18	Id. (Canau)	10
A Luc (Brard et Faure)	18	*A la Clémone* (Saboureau)	8

EN PALUS

Ile Cazeaux[1] (l'État) 30

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

SAINT-SEURIN-DE-BOURG. — 395 h. — 254 hect. — 3 k. au N.-O. de Bourg. — **B. :** au N., par Samonac ; à l'E., par Bourg; au S., par Bourg et la Gironde; à l'O., par Bayon. — ✉ et ✈ : Bourg.

Sol varié et très accidenté : terres argilo-calcaires sur sous-sol pierreux, ou terres argileuses et ocracées, mêlées à un petit gravier.

Vins rouges des meilleurs du Bourgeais, corsés et colorés, acquérant, en vieillissant, une grande finesse et du bouquet.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Laurensanne (Mlle de Bellot)	45	*A Landreau* (Grimard)	20

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

A Camblannes (capitaine J.-J. Bally)	15	*A Carruel* (Prolongeau)	10
A Marchais (B.-L. Bally)	15	Id. (Arnaudin)	10
La Plantone (Léonce Pascault)	15	*A Naudot* (Saboureau)	10
A Couveyras (Dupuy)	15	*A Gourron* (Goujon)	20
A Saint-Seurin (Roy)	10	*A Marc* (Eymard)	10
A la Pougue (Vve Duménieu)	30	*A Colin* (Claverie aîné)	15
		A Bordes (Vve Clou)	15

1. Le magnifique vignoble de Mme Pierlot, à l'île Cazeaux, vient d'être à peu près détruit par les travaux de redressement des rives de la Gironde.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Caruel (Sicard)	15	*A la Grave* (Bayard neveu)	12
Au bourg (A. Roy)	15	*A Belair* (Paquier)	25
Id. (Jean Roy)	15	*A Préberingue* (Roy aîné)	10
Id. (Bayard oncle)	10	*A Bordes* (Bertin)	10
A Belair (Baudin)	10		

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn.

SAMONAC. — 469 h. — 402 hect. — 4 k. au N.-N.-O. de Bourg. — **B. :** au N., par Saint-Trojan; au N.-E., par Mombrier; à l'E., par Lansac; au S., par Bourg, Saint-Seurin et Bayon; à l'O., par Comps, Saint-Ciers et Saint-Trojan. — ✉ et ✈ : Bourg.

Sol très accidenté et très varié : argilo-calcaire, sablo-graveleux ou argilo-graveleux, ayant le plus souvent une teinte ocracée. — **S.-sol** gén. composé d'une terre argilo-graveleuse, dure et rougeâtre.

Vins rouges, produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cahors, prolongeau, cabernet, etc. Ceux du Château-Rousset sont classés au rang des 1ers crus du Bourgeais ; les autres crus bourgeois possèdent tous les caractères généraux des vins de la contrée et constituent de très bons ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1er CRU BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Château-Rousset (Sonder)	120

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Jeanguillon (de Vitray)	15	*A Birol* (Audoire)	12
A Beaulieu (Ve Chambord, née Robert)	30	*A l'Estauvielle* (Bally, de Bourg)	8
A Barrieux (Michaud)	15	*A Ricard* (Auduteau fils)	18
A Macay (Gagnerot frères)	80	*A Belair* (Janvier, Gayet fils)	40
A Birol (Martin Sou fils)	20	*Au Basque* (Jérôme Sou jeune)	25
		A Fonvielle (Cavignac fils)	20

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Tourteau (Gilbert)	20	*Au Moulin* (Justin Auduteau)	15
Id. (Mathurin Robert fils)	15	*Au bourg* (Berniard)	12
Id. (Robert Gervais)	15	Id. (Dulaurier)	20
Id. (Robert aîné)	15	*A Fonvielle* (Courpon)	10
Id. (Golphe)	10	Id. (Barbe)	10
Id. (Eug. Renaud)	15	*A Caulas* (Bayard fils)	15
Id. (Gravereau)	15	*A Tallet* (J. Sou jeune)	10
Id. (Renaud neveu)	15	Id. (P. Sou aîné)	10
Id. (Martineau)	10	Id. (Roy)	10
A Bouche (P. Robert)	15	*A Pisselièvre* (Grimard)	10
A Cotor (Bayard)	12	Id. (J. Canau)	10
Au Moulin (Auduteau	12	Id. (Gaillard)	10
		A Belair (Nazereau)	10

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

COMPS. — 337 h. — 171 hect. — 5 k. au N.-O. de Bourg. — **B. :** au N., par Saint-Ciers ; à l'E., par Samonac ; au S., par Bayon ; à l'O., par Gauriac. — ✉ et ☎ : Bourg.

Sol accidenté : à l'E. et au S.-E., terres fortes, ocracées, mêlées à de petits cailloux et établies sur un tuf sablo-graveleux très dur ; au N.-O., terres sableuses, parfois grasses et très fertiles, assises sur une terre rougeâtre.

Vins rouges, ayant les caractères généraux des vins du Bourgeais.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Berthou (Vve Cailleux)	30	*Aux Lamberts* (Dusson, propriétaire. . .	12
Eliez (François Pauvif). . . .	25	Id. (Charlot-Pinaud)	10
Aux Augès (Barbe).	30		

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Aux Lamberts (Roy frères) . .	10	*Au bourg* (Champion).	10
Id. (Charlot)	10	Id. (Vve Charruaud). . .	10
Id. (Coutaut)	10	*A La Grise* (Etier)	20
Id. (Blanchot)	8	*A Berthe* (J. Baudouin). . . .	6
Au bourg (Bayard)	15	*A Beauséjour* (Faure).	15
Au Moulin (Messac)	10	*A la Guimblette* (Arnaud). . .	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn.

GAURIAC. — 1,296 h. de popul. fixe, 77 h. de popul. flottante. — 1,067 hect. — 6 k. à l'O.-N.-O. de Bourg. — **B. :** au N., par Villeneuve et Saint-Ciers-de-Canesse ; à l'E., par Comps ; au S., par Bayon ; à l'O., par la Gironde. — **Bat. à Vap.** faisant escale deux fois par jour à Rigalet et à la Roque-de-Thau. — **Voitures publiques** de Blaye à Bourg et à Libourne, passant à Gauriac trois fois par jour. — **Port** de la Roque-de-Thau. ✉ et ☎.

Sol fertile, offrant gén. une terre silico-argilo-calcaire, assise sur un **sous-sol** pierreux profond. Du côté S.-E. on trouve une terre forte sur un sous-sol rougeâtre, compact et argileux.

Vins rouges, colorés et corsés, cependant un peu plus tendres et plus vite buvables que ceux de Bourg.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-de-Thau (J.-C. Viaud) . .	60	*A Escazeaux* (Juhel-Rénoy). .	30
A Bône (Héritiers Grenet). . .	20	*A Peyrore* (Dr Abadie)	15
A Escazeaux (Olinde Baril). .	35	*Au Breuil* (Pastoureau) . . .	25
A Serquin (Dr H. Bichon) . .	30	*Au bourg* (Hers Aubert et Viaud)	20
A Poyanne (Pastoureau) . . .	25	*A la Couture* (Bertin)	60
A la Roque (Roux, armateur) .	50	*Au Pia* (Gilbert).	40

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Terrefranche (Blanquie) . .	10	*A Bel-Air* (Roux, meunier). .	18
A Perringue (Grenet)	20	Id. (Migné, meunier) .	8
Id. (Landard).	12	*Au bourg* (Garceau, capitne) .	12
Id. (Réguier)	12	Id. (Charlot frères) . .	15
Id. (Renaud)	10	Id. (Charlot)	10
Id. (Et. Arnaud). . . .	10	Id. (Robin).	10

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

ILE DU NORD (GAURIAC)

Ch.-Carmeilh (Ad. Sourget).	150	*Dans l'Ile* (Cailleux)	30
A Calmeilh (Dupouy, sénatr)	100	Id. (Roux).	25

VILLENEUVE. — 495 h. — 715 hect. — 8 k. au N.-N.-O. de Bourg; 6 k. au S. de Blaye. — **B. :** au N., par Plassac; à l'E., par Saint-Ciers-de-Canesse; au S., par Gauriac; à l'O., par le fleuve. — **Bat. à vap.** (deux départs par jour). — **Voitures** de Libourne à Blaye, matin et soir. — **Port** à la Roque-de-Thau. ✉ et ☎ : Blaye.

Sol très accidenté, gén. argilo calcaire sur fond pierreux, offrant à l'O. quelques palus où la viticulture prend chaque jour plus d'importance.

Vins rouges, très recherchés comme vins intermédiaires entre ceux de Blaye et de Bourg.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS 1ers BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Château-Barbe (baron de Brivazac)	150	*Mendoce* (de Laulanié)	80
		Escalette (Louis Goize). . . .	40

CRUS BOURGEOIS

Au bourg (E. Blay).	60	*A Bidou* (Dumontet)	10
Roymautus (Gourdet)	10	*Au bourg* (Réaud)	12
Au bourg (Brian père)	20	Id. (Vve Grimard) . . .	12
Id. (Brian fils).	20	*A Bidou* (Vve Eymery)	15

CRUS ARTISANS

A Bidou (Eticz)	15	*A Faridon* (Landeau).	10
A Sauman (G. Sinan)	20	*Roque-de-Thau* (Drouillard). .	12
Id. (Arnaud).	15	*Au bourg* (Graverau).	10
Au bourg (Bellue)	10	*Au Sauman* (Martineau) . . .	15
Id. (Eyraud).	10	*Au Cheval-Blanc* (Coiquaud) .	15

ILE DU NORD

Domaine de la Terrasse, ancien domaine Espinasse (Ch. Laurent). 120

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

SAINT-CIERS-DE-CANESSE. — 839 h. — 680 hect. — 6 k. au N.-O. de Bourg. — **B.** : au N., par Plassac et Berson; à l'E., par Saint-Trojan et Samonac; au S., par Comps; à l'O., par Villeneuve et Plassac. — ⊡ et ✝ : Blaye.

Sol accidenté, terres légères, sablo-argileuses sur les hauteurs, terres plus fortes dans les vallons. — **Sous-sol** varié : pierreux, exploité pour moellon, vers le S.-O.; argileux dans les bas-fonds; terre dure et rougeâtre dans le reste de la commune.

Vins rouges, produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot, prolongeau, mancin, cabernet, nochant (cahors); possédant les qualités générales des vins du Bourgeais, et se rapprochant un peu des vins du Blayais.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Perroland (Plumeau)	35
A Rousselle (Arnaud)	50

CRUS BOURGEOIS

A la Grolet (Lacroix, avoué à Blaye)	60
A Guibonnet et aux Ardoins (Pujo fils frères)	90
A la Tuilière (Quinaud)	20
A Nodeau (Henry, préfet)	25
Au Grimas (Mathieu Baudet)	15
A Seguie (Lavaud)	25
A Guireau (Gravereau frères)	20
Aux Lauriers (Pujo-Doucl)	30
A Belair (Baillou)	15
A Coubet (Grenier)	50

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au Sclaponnier (Raboutet fils)	15
A la Renardière (Héraut)	25
A Bugean (Sou)	25
A Repinplet (Sou frères)	20
Id. (Audouin)	20
A Coubet (Dupuy)	15
A Thieudat (Dulaurier)	25
Id. (Etier)	12
A Guibonnet (Héraut)	15
A Bitot (Sinan)	20
Id. (Lounceaud)	15
Id. (Audouin)	18
Id. (Héraud)	15
Id. (Borderon)	12
Id. (Liveau frères)	12
Id. (Massicant)	10
Id. (Guilleau)	10
Aux Lauriers (Audureau)	10
Aux Hommes (Ve Robin)	10
Id. (capne Blancheron)	12
A Berbillot (Dulaurier)	20
Id. (Quinaud)	12
Aux Arnauds (Liveau)	30
Id. (Faure)	20
Id. (Jean Morin)	20
Aux Arnauds (Rousset)	20
Id. (Sou)	18
Id. (Boyer)	18
Id. (M. Morin)	18
Id. (Roy)	18
Id. (Eyraud)	18
Id. (Gaud)	10
A Godineau (Morpain)	15
Id. (Etié)	15
A Cugnet (Charlot)	15
Id. (Gaillard)	15
A Nicoleau (Grimard)	15
Id. (Morin)	12
Id. (Arrivet)	15
Id. (Raboutet père)	15
Id. (Roy)	10
Id. (Lavidalerie)	15
Id. (Robert)	10
A Calagnon (Sou)	20
A Sclaponnier (Lounceau)	12
A Canesse (Dulaurier)	10
A Naudot (Bernard)	15
Id. (Eymery)	10
Au Mayne (Faure)	12

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

SAINT-TROJAN. — 340 h. — 315 hect. — 6 k. au N.-N.-O. de Bourg; 8 k. à l'E. de Blaye. — **B. :** au N., par Berson; à l'E., par Teuillac et Mombrier; au S., par Samonac et Saint-Ciers; à l'O., par Saint-Ciers-de-Canesse. — ✉ et ☂ : Bourg.

Sol très accidenté, argilo-calcaire, ayant souvent une teinte ocracée, parfois mêlée de petits graviers.

Vins rouges, corsés, colorés, droits de goût, ayant, dans les meilleurs crus de la commune, la finesse et l'agrément des 2es crus du Bourgeais.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Métau (Jean-Eug. Erit)	15	*A Perrogendre* (Bichon fils)	25
Id. (David, de Berson)	15	*Au Moulin de Rousselet* (Séverin)	20
Id. (Collard)	15	*A Rousselet* (Mottard)	20
Aux Hérauts (Martin)	10		

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Doisit (Rocheron)	20	*A Lucas* (Messac)	15
Id. (Vigé)	30	Id. (Sou)	15
Id. (Faure)	15	*A Rousselet* (Martin Sou)	10
Id. (Baillou)	20	*A Baillou* (Gombaud)	15
A Fond-Neuve (Barré)	30	*A Mangaud* (Estieu)	10
A la Jaugue (Michaud)	10	*A Millepied* (Bertin)	10
A Picapeau (Canau)	10	*A Mercier* (Baudet)	18
A Novard (Arnaudin)	18	*A Maison-Neuve* (Baillou)	12
Id. (Goulle)	8	*A Perrogendre* (Dulaurier)	10
A Lucas (Rochet)	15	*A l'Hôpital* (Enjalbert)	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn.

TEUILLAC. — 626 h. — 736 hect. — 8 k. au N. de Bourg. — **B. :** au N., par Berson et Saint-Christoly; à l'E., par Saint-Vivien et Lafosse; au S., par Mombrier; à l'O., par Saint-Trojan et Berson. — ✉ et ☂ : Bourg.

Sol gén. sablo-argileux, offrant en quelques parties une terre forte, argileuse.

Vins rouges, produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot, prolongeau, constituant de bons ordinaires. Ces vins se rapprochent des vins du Blayais par leur moelleux et leur rondeur; ils sont classés dans les 2es côtes du Bourgeais et parmi les plus moelleux du canton.

Vins blancs, produits par 3/4 enrageat (folle), 1/4 chalosse blanche; prix de primeur, 300 à 400 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.	vin b.
Château-Peychaud (Haulon)	80	»
A la Croix (C. Emerit)	50	»
A Launay (Largeteau)	30	10

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.	vin l.
A Launay (Henry Louis)	12	10
Id. (Pauvif)	12	6
Au bourg (Landreau)	15	»
Id. (Collard)	20	10
A la Croix (Berniard nev.)	20	»
A Bouet (Montangon)	25	»
Id. (Pauvif)	10	»
Aux Bertins (Vve Eymas)	15	»
Id. (Jeanty)	20	»
A la Tuilerie (Emerit)	20	»
A Demeurant (Beneau)	20	»
Id. (Gombaud)	10	»
Id. (Marcon)	10	»
A la Poste (Collard)	25	»
A Chardon (Gaignerot)	15	6
Id. (Seurin frères)	12	»
Au Pont (Cavignac)	15	12
Id. (Bertin)	20	»

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Violet (Ballay)	15	8
Id. (Tanet)	12	»
Id. (Roux)	20	»
Id. (Mellier)	20	5
Id. (Ellias)	10	5
Id. (Essieux)	15	»
Id. (Carteau)	15	»
Id. (Durand)	10	»
Au Poteau (Roturier)	15	20
A Chaudron (Elie Robin)	30	»
Id. (Mellier)	5	»
Aux Bourgès (Roturier)	12	»
Id. (Chagneau)	10	»
La Gaillarde (Brard Chéri)	10	10
Id. (Morin)	15	»
Id. (Jean Brard)	10	»
Id. (Beneau)	10	10
A Gravereau (Favereau)	10	»

Environ 80 petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux, rouge ou bl.

MOMBRIER. — 480 h. — 425 hect. — 5 k. au N. de Bourg. — **B. :** au N., par Teuillac; à l'E., par Lansac et Lafosse; au S., par Lansac et Samonac; à l'O., par Samonac et Saint-Trojan. — ✉ et ✝ : Bourg.

Sol accidenté, varié, gén. fertile, argilo-graveleux sur les coteaux, sablo-argileux à l'E. et sablo-graveleux à l'extrémité N. — **Sous-sol** pierreux du côté de l'O. et du bourg, où il offre quelques petites carrières de pierre à chaux. Dans le reste de la commune, terre dure et rougeâtre.

Vins rouges, constituant de bons ordinaires, classés dans les 2es côtes de Bourg. — **Vins blancs** d'enrageat, ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
A Groleau (G. Rochet)	25
A Terrefort (Largeteau)	10
A Viens (Gillardeau aîné)	40
A la Brède (Eymas)	35
Aux Richards (Numa Robert) (plus 30 tonn. vin blanc)	80

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Terrefort (Grenier)	15
Id. (Courreau)	15
A la Hère (Vve Gaignerot jeune)	20
A Grenier (Hérand)	18
Id. (Courcau)	12
Id. (Baudouin)	15
Id. (Coudouin)	15
Au Plantier-Neuf (Bertin)	15
Aux Moulins (Faure)	12
A Brard (Pierre Pauvif aîné)	15
Id. (Pierre Pauvif jne)	10
A Laliveau (Lévêque)	10
Id. (Barateau)	15
Au Sable (Dupuy)	12
A Carteau (Piton)	10
Id. (L. Berseau)	12

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite).*

	Tonneaux vin r.
A la Battue (Gombaud)	6
A Gabillard (Gombaud)	6
A la Robine (Gillardeau jne)	15
Id. (Sudre)	8
Id. (Roux)	8
Id. (Pauvif, maçon)	15
Id. (Moreau)	5
A la Ténote (Sudre)	15
A Labrousse (Sou)	15
Au bourg (Vve Expeut)	8
Id. (Pauvif)	10
Id. (Faure)	8
Id. (Roy)	4
Aux Genets (Vve Roturier)	12
A Cagnas (Janvier Sou)	15
Id. (Pierre Seurin)	12
A Bireau (Jacques Roy)	8
Au Mayne (Vigé)	20
Id. (Veuille)	10

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

LANSAC. — 633 h. — 600 hect. — 3 k. au N. de Bourg. — **B.** : au N., par Mombrier ; au N.-E., par Pugnac et Lafosse ; à l'E., par Tauriac ; au S., par Bourg ; à l'O., par Samonac ; au N.-O., par Mombrier. — ✉ et ☎ : Bourg.

Sol très accidenté, composé de coteaux au terrain gén. argilo-calcaire et d'une plaine au terrain argileux. — **Sous-sol** varié : calcaire, exploité pour la pierre à chaux du côté du bourg, pour le moellon dur du côté de Guyonne et vers le S. de la commune ; ailleurs, on trouve tantôt de l'argile, tantôt une terre dure et rougeâtre.

Vins rouges, produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cahors, mancin, cabernet et autres cépages ; corsés et colorés, constituant, dans les 1ers crus, de très bons ordinaires, classés dans les 2mes crus bourgeois du Bourgeais.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
A Fonguilhem (Joubert, courtier)	30
Chât.-Lamothe (Brun, de Rochefort)	70
Château-Guyonne et Noliquet (Rivoire)	40
A Donis (Élie)	10
A Augonne (Vve Cargue)	8
A Canteranne (E. Renaud)	18
A la Martine (J. Renaud)	30
A Pilot (Ve Gellie)	15
Id. (Babin frères)	4
A Labardie (Babin frères)	2
Au Maurin (Babin frères)	5
A Bellegarde (Audoire)	18
A Fougas (Benau)	15
Château-de-Lansac (L.-P. Bergeon)	20

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Civrac (Renaud)	15
A Bégot (Bertin)	35
Id. (Courreau fils)	20
Id. (Courreau Pierre)	20
A Donis (Baudouin)	30
Id. (Eyraud)	15
A Donis (Berniard)	10
Aux Androns (Audouin)	35
Id. (Eymas)	12
Id. (Pessonnier)	12
Id. (Emm. Roy)	10
Id. (Charlassier)	10

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Aux Androns (Ve Bernard)	10
Id. (Claveleau)	8
Id. (Dupuy)	10
A La Brousse (Sou)	10
A Tuilerie (Martin)	22
Id. (Bergeon frères)	22
Aux Emiers (Page)	30
Aux Davis (Cavignac)	10
Id. (Hervais)	10
A Cantenac (Benaud)	25
Id. (Berniard)	20
Id. (Seurin jeune)	10
Id. (Robin)	10
A Notiquet (L. Courreau)	10
Id. (Doret)	10
A Cramone (Auduteau)	10
A Sablard (L. Audouin)	20
Id. (J. Audouin)	15
Id. (Montangon)	6
Au Grand-Puy (V. Benaud)	10
A Marchais (Ve Benaud)	15
Au Petit-Puy (Audouin)	20
Id. (Boiteau)	6
Id. (Durand)	8
Au Vieux-Château (Bernard)	8
Id. (Prolongeau)	5
A Lansac (Ve Hervé)	10
Id. (Dupuy)	10
A Poste-Lansac (Ph. Bergeon)	15

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

PUGNAC. — 898 h. — 871 hect. — 7 k. au N.-E. de Bourg; 11 k. au N.-O. de Saint-André-de-Cubzac. — **B.:** au N.-O., par Lafosse; au N., par Saint-Vivien; à l'E., par Sézac; au S., par Tauriac; au S.-O. par Lansac. — ✉ et ✈. : Bourg.

Sol accidenté et varié : vers l'O., terrain argilo-graveleux sur fond de grave; vers l'E., terrain sableux ou sablo-argileux, gén. assis sur sous-sol de terre rougeâtre, compacte et imperméable.

Vins rouges, produits par 1/2 malbec (teinturin), 1/4 merlot, 1/4 mancin, cabernet et autres cépages, se recommandant par une jolie couleur et assez de finesse, surtout ceux qui sont récoltés vers l'O. de la commune; prix de primeur, dans les premiers crus, de 500 à 700 fr.; dans les deuxièmes crus, de 400 à 575 fr. — **Vins blancs,** produits par l'enrageat, ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Au Rivereau (Claveaud)	10	20
Au Gravier (Jean Boisson)	6	30
A Belair (A Mestayer)	18	»
Au bourg (Rivoire)	8	20
Id. (Brard)	8	15
Id. (Brard aîné)	8	15
Id. (Brard jeune)	8	15
Id. (Meynard)	10	12
Id. (Epron)	6	15
Id. (Meynard)	2	15
Id. (Martin, forgeon)	6	8
Au bourg (Dupuy)	6	8
Id. (Montangon)	6	8
A Bourgeau (Deramat)	»	20
A Augereau (Vigié)	8	15
A Cocut (Beautrion)	15	35
A Saint-Urbain (Roy)	5	20
A Viaud (Roy)	8	20
Id. (Paillet)	6	8
A Noblet (Marcès)	5	15
A Château-Sec (Danian)	4	10
A Gautier (E. Lepol)	5	10

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., rouge ou blanc.

TAURIAC. — 1,178 h. — 1,080 hect. — 4 k. à l'E.-N.-E. de Bourg. — **B. :** au N., par Pugnac; à l'E., par Marcamps et Saint-Laurent-d'Arce; au S.-O., par Bourg; à l'O., par Lansac. — ✉ et ☎ : Bourg.

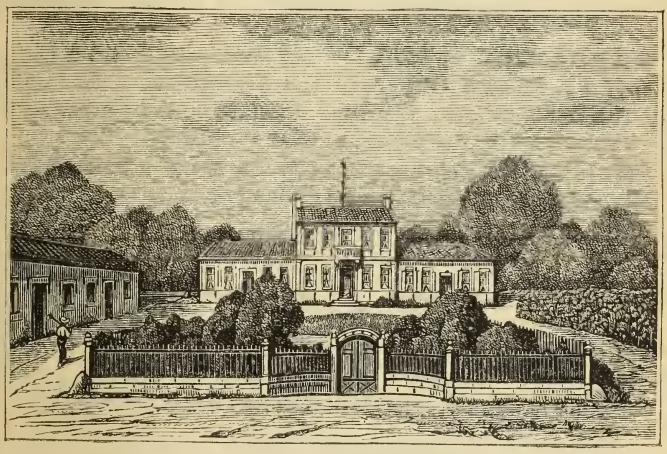
Sol accidenté et varié : au N.-O., coteaux argilo-calcaires très propices à la vigne; au N., terrains plus légers, et à l'E.-S.-O., sur les bords du Moron, palus et marais produisant de la bauge pour litière, exportée souvent fort loin. — **Sous-sol** d'alluvion sur les bords du Moron, pierreux dans le reste de la commune.

Vins rouges, très corsés et assez fins dans les 1ers crus bourgeois; prix de primeur, 550 à 800 fr. dans les crus bourgeois; gén. très ordinaires dans les crus artisans et paysans. — **Vins blancs** d'enrageat, ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.	vin b.
Domaine de Guerrit[1] (Babin frères	60	»



DOMAINE-DE-GUERRIT

1er CRU BOURGEOIS

MM. Babin frères, propriétaires.

1. Le domaine de Guerrit, situé sur la limite de Bourg et de Tauriac, est l'un des plus vieux vignobles du Bourgeais. Il est entièrement complanté des meilleurs cépages et produit des vins d'une qualité remarquable, unissant le corps et la sève au bouquet, à la finesse et à la distinction.

Sa production moyenne est d'environ 60 tonneaux. Le rendement de ce vignoble peut être dans les bonnes années beaucoup plus considérable.

CRUS BOURGEOIS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-du-Piat (Castanet fils)	50	»
A Brule-Seraille (Levraud frères, chai à Bourg) . .	50	»
Chât.-la-Barde (Blanquie).	90	20
Domaine du Bousquet (Babin frères).	30	»
Cru Nodoz[1] (J.-J. Bordes).	30	»
A Portier (Castanet, not^re)	20	»
A Mayne - Bernard (Allouet)	30	»
Chât.-de-Macô (Grenier) .	30	30
A Rivière (Vve Bourgailh)	30	»
Au Monnat (Daleau) . . .	15	»
A Hourtou (Méric)	20	»
Id. (Pléneau). . .	20	»
A Macô (A. Mestayer) . .	20	20
Aux Equins (de Suberca-saux)	»	80
Dom. de Grignodine (Dureau)	15	»

CRUS PAYSANS ET CRUS ARTISANS

A Hourtou (Pléneau j^ne) .	25	»
A Hourtou (Pléneau aîné).	35	»
A Macô (Mallet frères) . .	15	»
Aux Augers (Cathelineau)	20	»
Id. (Brunet Audoire)	40	10
Au bourg (Audoire) . . .	12	»
Au Moron (Roy)	12	»
A Tallet (E. Vincent). . .	15	»
A Tallet (Montangon) . .	10	»
A Monet (Audouin). . . .	10	»
Id. (Ménard). . . .	10	»
A Eyraud (Eyraud) . . .	10	»
A la Lustre (Blanchet) . .	12	»
Id. (Banizette) . . .	10	»
Id. (Audouin) . . .	8	»
Id. (Récapet). . . .	8	»

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., rouge ou bl.

MARCAMPS. — 563 h. — 245 hect. — 5 k. 1/2 à l'E. de Bourg; 6 k. 1/2 au N.-O. de Saint-André-de-Cubzac. — **B.** : au N., par Tauriac; à l'E., par Magrigne et Saint-Laurent-d'Arce; au S., par Prignac; à l'O., par Bourg. — ✉ et ☂ : Bourg.

Sol : palus à l'O., coteaux argilo-calc. sur **s.-sol** pierreux à l'E.

Vins rouges, et blancs bons ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Entre-deux-Monts (Barateau jeune) .	15
Id. (L. Barateau). .	15
A Lapoureaud (Dumeyniou).	20
Aux Hugons (Chaumet aîné) .	15
Id. (Chaumet jeune)	15
A Plumet (Dusson).	10
Id. (Castanet).	10
Id. (Nicolon)	10

Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonneaux.

PRIGNAC et CAZELLE. — 430 h. — 764 hect. — 6 k. au S.-E. de Bourg. — **B.** : au N., par Marcamps; au N.-E., par Saint-Laurent; à l'E., par Saint-Gervais; au S. et au S.-O., par la Dordogne; à l'O., par Bourg. — ✉ et ☂ : Bourg.

1. Le domaine de Nodoz est très ancien; il appartenait au comte de Nodoz et fut acheté en 1791 par la famille du propriétaire actuel; il est admirablement situé sur un coteau dominant le pays du Bourgeais. Ses vignes, très vieilles, exposées au midi sur un sol graveleux, produisent un vin corsé, d'une saveur particulière. C'est un des rares vignobles épargnés par le phylloxera.

Sol : palus vers le S. et coteaux argilo-calcaires sur **sous-sol** pierreux vers le N., alluvial au S. La fertilité des palus submersibles est très grande.

Vins rouges de côtes, produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot et autres cépages, bien colorés et coulants, constituant de bons ordinaires ; prix de primeur, 550 à 750 fr. — **Vins de palus** plus couverts, plus corsés et moins fins ; prix de primeur, 500 à 700 fr. — **Vins blancs** d'enrageat, recherchés pour les opérations ; prix de primeur, 300 à 400 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Lamouroux (E. Barateau nev.)	12	*A Coubet* (comtesse de Chalendar)	12
Id. (Cavignac aîné)	10	*Aux Lurzines* (Renard)	18
Id. (Gombaud)	8		

EN COTES ET EN PALUS

Ch.-du-Gd-Jour (Vve Castanet)	70	*A Coubet* (Merlet)	15
A Christoly (Artaud)	10	Id. (Sabourin)	12

EN PALUS

Château-de-Grissac (Itey)	30	*Au Clapa* (Castanet fils)	25
Id. (Vve Gagnerot)	20	*A Lagrange* (Vve Claverie)	70
A Menuisier (Levreaud aîné)	15	Id. (Gilet)	40
Id. (Héritrs Sabourin)	20	*A Raganeau* (De Soyres)	40
Au Mugron (Castanet fils et Viaud)	60	*A Lagrange* (Bertin)	15
		Aux Ségadines (Ve d'Andrault)	15

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn. en palus, rouge ou blanc.

BLAYAIS

CANTONS DE BLAYE, DE SAINT-CIERS-LA-LANDE ET DE SAINT-SAVIN

Le Blayais, situé sur la rive droite de la Gironde, à 48 k. de Bordeaux, en face des communes de Lamarque, Cussac et Saint-Julien du Médoc, dont il est séparé par un magnifique fleuve de 3,900 mètres de largeur, est une contrée riche et pittoresque.

Nous empruntons les renseignements suivants à notre *Statistique générale du département de la Gironde,* tome II :

Sol accidenté, offrant de nombreux et jolis coteaux, et des vallées en pentes douces, séparant de hauts plateaux. La couche végétale offre généralement une terre argilo-calcaire ou sablo-argileuse. Vers l'extrémité E., on trouve aussi du sable presque pur, assis sur l'argile ou la pierre; à l'extrémité O., des alluvions.

Sous-sol : offrant gén., dans la partie O., le calcaire grossier, presque dur, arrivant souvent à la surface du sol, renfermant, du côté de Cars, des coquillages fossiles assez bien conservés. Ces bancs calcaires ne peuvent fournir que de la pierre à chaux ou du moellon, qui sont plus souvent un sujet de dépenses que de revenus pour les agriculteurs. Dans la partie E., on trouve gén., à une profondeur de 50 cent. à 1 mètre, une terre dure, compacte et rougeâtre, favorable à la vigne, quand l'écoulement des eaux s'y fait facilement. Les sous-sols sableux et profonds, ainsi que les sous-sols pierreux, sont assez rares. Les vallons offrent quelques bancs argileux.

Vins rouges. Ces vins jouissent d'une faveur chaque jour de plus en plus grande. Ils présentent une belle couleur, beaucoup de fruit et de maturité, de souplesse et de moelleux. Mis promptement en bouteilles, ils sont buvables dès la deuxième année, et se conservent assez longtemps. Ils constituent alors des vins grand ordinaire, et l'on peut même dire des vins fins dans les premiers crus, qui acquièrent en vieillissant un petit

Braud
St Louis
Trompeloup
Bouinot
Azac
Etauliers
Reignac
Anglade
Berdot
Vrillan
St Androny
Eyrans
Cartelègue
Saugon
Générac
Campugnan
Fouis
St Genes
Mazion
St Seurin
St Paul
St Martin
St Giron
Cars
BLAYE
St Christoly
Plassac
Berson
St Vivien
Lamarque
Teuillac
St Irojan
Lafosse
Heneuve
St Ciers
Pugnac
Arcins
Samonac
Mombrier
Soussan
Gauriac
Comps
Lansac
Bayon
St Seurin
Margaux
Marcenais
Cantenac
BOURG
Prignac
Labarde
Macau
Ambes
Arsac

bouquet fort agréable. Ces vins, qui possèdent en moyenne 10 degrés 1/2 d'alcool, contiennent une certaine proportion de tannin et de fer, qui les rend très hygiéniques et moins durs que ceux du Bourgeais. Mais leurs qualités principales sont : la chair, la souplesse et l'absence complète de terroir, pour la majeure partie des vins du canton, on peut même dire l'absence de sève particulière qui les rend neutres et essentiellement propres à donner du corps et du moelleux aux vins de graves trop légers, sans dénaturer en rien leur sève et leur bouquet.

Ces vins sont généralement produits par le malbec (teinturin), le merlot, le prolongeau, le mancin, le pignon (petit boutignon), le castets et un peu de cabernet dans les 1ers crus.

Le malbec forme, selon les contrées ou selon les crus, les 2/3 ou les 3/4 et même quelquefois les 4/5 de l'encépagement. Les vins récoltés avec 4/5 malbec sont des plus agréables en primeur, mais ils ont moins de durée que ceux où les cépages merlot et boutignon [1] sont en plus grande proportion.

Les vins du Blayais se vendent en primeur, et selon les années, de 600 à 850 fr., dans les 1ers crus bourgeois; de 550 à 750 fr. dans les 2es crus bourgeois et 1ers artisans; de 450 à 650 fr. dans les crus artisans et paysans. Ajoutons que quelques crus bourgeois, d'un mérite exceptionnel, jouissant d'une grande réputation, obtiennent environ 10 0/0 de plus que les autres 1ers bourgeois. Ce sont les crus de *Château-Bellevue*, à Plassac; *Château-Charron, la Barre, la Brousse, Dr Sébileau*, à Saint-Martin-Lacaussade; *les Alberts* et *les Chaumes*, à Mazion et à Fours; *Château-Saugeron*, *Cap-de-Haut*, *le Cône* et *Clos-Lagrange*, à Blaye; *Le Mayne-Boyer*, à Cars; *Château-Cazeaux*, à Saint-Paul. Dans certaines années bien réussies, les vins de ces premiers crus se sont vendus, douze ou dix-huit mois après la récolte, jusqu'à 1,100 fr.

Vins blancs produits par l'enrageat, servant aux opérations ou à la consommation des paysans; prix de primeur, de 300 à 400 fr. le tonn. Les vins blancs, presque insignifiants dans le canton de Blaye, sont, dans l'ensemble des cantons de St-Ciers-la-Lande et de St-Savin, plus importants que les vins rouges.

1. Ce cépage tend à disparaître et ne se trouve plus dans les 1ers crus.

Depuis 1881, par suite de la disette des années précédentes et du développement rapide des ravages du phylloxera, les prix de primeur ci-dessus ont été parfois un peu dépassés. Mais nous pouvons espérer que le phylloxera étant combattu victorieusement, ils ne tarderont à ne pas devenir trop forts. La reconstitution des vignobles du Blayais par les vignes américaines (surtout riparia) greffées avec les cépages fins du pays est sortie depuis 1884 et 1885 de la période de tâtonnement, d'expérimentation. Aujourd'hui 1886, nous pouvons dire que presque tous les propriétaires plantent des vignes américaines greffées, le plus souvent greffées sur table.

Parmi les domaines les plus avancés dans la voie de la reconstitution, nous citerons à Blaye : les crus *du Monteil, des Cônes (Dr Sébileau), de la Cave (Daudin-Clavaud), de Toutvent, de Monteil, de Loumède;* à Plassac : *Château-Bellevue;* à Berson : *Château-de-Peyredoulle, Le Pouyau de Boisset;* à Cars, les crus : *Le Gluzeau et Gardus, Eymery-Mazerolles, Lacassagne et Boutet, Lescadre;* à Saint-Martin : *Château-Charron, Clos-Frédignac;* à Saint-Christoly : *Château-Bavoliers;* à Saint-Girons : *Château-Le-Virou.*

Viticulture. — La vigne est généralement tenue en joualles ou à rangs seuls, avec cultures intermédiaires; quelques-uns des premiers crus bourgeois ont leurs vignes cultivées en plein.

La charrue tend chaque jour à remplacer la bêche.

La taille de la vigne, généralement exécutée selon la vieille routine, se rapproche de la taille en crucifix, et n'offre pas le cot de retour. Il en résulte que, dans les vieux vignobles que les dernières gelées hivernales n'ont pas trop éprouvés, on trouve des souches tordues, verticales ou inclinées ayant souvent près de 2 mètres de long, ce qui rend impossible l'emploi de la charrue. Mais ajoutons que dans toutes les jeunes plantations et dans les vignobles recépés à la suite des derniers grands froids, de notables progrès ont été réalisés : les ceps sont maintenus à 50 ou 60 centim. de hauteur, fixés à un échalas d'environ 2 mètres, autour duquel on attache les pampres au fur et à mesure de leur développement; les rangs sont éloignés de 1 mètre 30 centim. à 1 mètre 50 centim. les uns des autres, et chaque cep du même rang, de 1 mètre à 1 mètre 20 centim. de

ses voisins. L'installation au fil de fer commence à être pratiquée sur une grande échelle.

La **vinification** attend aussi bien des améliorations : les cuviers à premier étage, les presses mécaniques et toutes les machines-outils qui peuvent rendre ce travail plus économique et mieux fait, sont rares. Par suite des usages locaux, les prix-faiteurs ont droit à la râpe au sortir de la cuve, et les propriétaires perdent ainsi le vin de presse ou le second vin. Le premier vin n'est donc jamais, dans cette contrée, mélangé avec celui de presse, comme on le fait dans certains vignobles ; il en résulte, pour le vin du Blayais, cette droiture de goût et ce coulant qui le caractérisent. Depuis quelques années, chez les paysans comme chez les bourgeois, les vins sont logés en bois neuf de Bosnie, cerclé en fer.

Le **mode d'exploitation** le plus usité pour les vignobles est le prix-faitage. Dans les domaines où l'on cultive des céréales ou bien dans les vignobles en jualles où l'on emploie la charrue, on a des domestiques à l'année ou des hommes à la journée. Le métayage est rarement usité.

BLAYE. — 4,248 h. — 736 hect. — 48 k. au N. de B^x par voie de terre; 38 k. par voie fluviale. — **B.** : au N. par Saint-Martin; à l'E., par Cars; au S., par Plassac; à l'O., par le fleuve. — **Ch. de fer** des Charentes de Saintes à Blaye. — **Bat. à vap.** de B^x à Pauillac et de B^x à Royan. — Services réguliers de **Voitures** de Blaye à Libourne, à Étauliers, à Saint-Ciers-la-Lande, à Saint-Savin, à Montlieu, à Reignac et à Montendre. — **Port** commode et animé. ✉ et ⚓.

Sol peu accidenté, composé de terres fortes, argileuses ou argilo-calcaires vers l'O., et de terres un peu légères vers l'E. — **Sous-sol** pierreux vers l'O., présentant à l'E., en quelques endroits, une terre dure et rougeâtre.

Vins rouges des meilleurs du Blayais, réunissant toutes les qualités des vins de cette contrée : belle couleur, maturité, droiture de goût, etc.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Château-Saugeron (Mme Vve Edouard Ollière)	70
Château-Lagrange (enclos) (Ctesse de Luppé)	35
Le Cône (Vve Arthur Lalande)	25

CRUS BOURGEOIS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Cap-de-Haut (Mlles Gellibert).	30
A Touvent (Octave Bernard).	30
Le Cône (Mlle Arnaud). . . .	25
A Paulin (Lafitte).	50
A la Bigarderie (Vve Nazereau)	60
A la Croisette (Becker). . . .	25
Château-le-Cône (Héritiers J. Neveu banquier)	40
Le Cône (A. Sébileau).	30
Id. (Dr C. Sébileau) . . .	30
Clos de Monteil et la Gruppe (Laborde, pharmacien). . .	40

CRUS 2es BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

Ile-Sans-Pain ou du Feignard (La Fonta)	350
Chât-Lagrange (palus) (Cte de Luppé)	30
A Gontié (Chaigneau). . . .	30
Id. (Lamaud).	25
A Loumède (Chaigneau). . .	30
A la Cave (Dandin-Claveau).	20
Le Roc (Jeantet).	8
Les Estages Sainte-Luce (Délevez)	5
A Campet (Augereau). . . .	30
A Touvent (Monteil)	18
A la Cave (Carreaud).	10
Id. (Marchais)	10
Id. (Vve Dulon)	16
Id. (Meynard).	10
Id. (Vve Lapouze) . . .	6
A Collinet (Laval)	0
A Noël (G. Bernaud)	40
Cru Sainte-Luce-Monfagnet (Emerit)	10
A Sainte-Luce (J. Clémenceau)	15
Id. (Em. Martinaud). .	10

Une soixantaine de petits propriétaires font de 7 à 10 tonn.

PLASSAC. — 1,220 h. — 741 hect. — 3 k. au S.-S.-E. de Blaye. — **B. :** au N., par Blaye et Cars; à l'E., par Berson; au S., par Saint-Ciers-de-Canesse et Villeneuve; à l'O., par le fleuve. — **Bat. à vap.** faisant escale au Peyrat. — **Port** sur la Gironde. — L'île Verte fait partie de la commune. ✉ et ✈ : Blaye.

Sol : à l'O., fertiles palus; à l'E., plateau élevé et accidenté, présentant une terre argilo-calcaire plus ou moins forte. — **Sous-sol** pierreux à l'E. de la commune et du côté de la Petite-Roque, constitué ailleurs par l'argile ou une terre dure, rougeâtre et imperméable.

Vins rouges des plus recherchés de la contrée. Cette commune renferme un des 1ers crus du Blayais.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
A l'Ile-Verte (Ch. Laurent). .	400
Chât.-Bellevue (Bagniard) . .	90
Ch.-Monconseil (M.-A. Rausac père)	50
A Montuzet (Papin de la Gancherie)	50
A Grolet (Arthur Pastonreau).	80
A Bellevue (Tuffrau).	15
A Gazin (Camille Arnaud) . .	70
A Hontanne (J. Blay fils). . .	55
Id. (Allard).	25

CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Ricaud (Bagnard)	100	*Au bourg* (O. Bernard) . . .	30
A Sudre, Roumat et Loumède (Héritiers Blay)	80	Id. (Hipp^te Grenier) .	20
A Montuzet (J.-B. Buard). . .	40	Id. (Nazereau fils) . .	25
Hargue (D^lle Page et Daugaron)	40	Id. (J. Emerit)	20
A Gontié (Eynard).	35	Id. (Roy, capitaine). .	30
Au Paradis (M.-A. Ransac p.)	8	Id. (Lafon).	30
Au bourg (O. Bernard, Louis Bernard, J. Blay)	30	Id. (Ve Moreau) . . .	10
		A Lers (Sicaud).	35
		A Piron (Cugneau)	20

CRUS ARTISANS

Au bourg (Louis Bernard). .	20	*A Brignon* (Jean Roy). . . .	10
Id. (Nadal).	10	Id. (Octave Bernard fils).	10
Id. (Eymery aîné) . .	8	*Au Barrail* (Héraud)	12
Id. (Loirat)	8		

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonn.

BERSON. — 1,817 h. — 1,798 hect. — 7 k. à l'E.-S.-E. de Blaye; 9 k. au N. de Bourg. — **B. :** au N., par Saint-Paul et Saint-Giron; à l'E., par Saint-Christoly et Teuillac; au S., par Saint-Trojan et Saint-Ciers-de-Canesse; au S.-O., par Plassac; à l'O., par Cars. — ✉ et ☎ : Blaye.

Sol très accidenté, argilo-calcaire vers l'O. et le N., offrant quelques terres douces silico-argileuses vers le S. et l'E. — **Sous-sol** pierreux, exploité comme moellon et pierre à chaux vers le N., sableux vers l'E., présentant dans le reste de la commune, surtout vers le S., une terre dure, rougeâtre et compacte.

Vins rouges gén. un peu plus fermes que ceux du Blayais; ils se rapprochent un peu du type des vins de Bourg, sans être aussi durs que ces derniers. — **Vins blancs** d'enrageat, ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.	vin l.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Boisset (Favereau) . .	50	»	*Ch.-Peyredoulle* (E. Lavergne de Peyredoulle).	100	»
Au Pouyau de Boisset (Ch. Lalande)	30	»	*A St-Germain* (Ransac fils)	45	»
Château-Puynard (L. Binaud)	35	»	Id. (Faugeras) .	35	»
			A Boulet (Roy).	20	»

2es CRUS BOURGEOIS

A Chay (Boybellaud). . .	25	10	*Au Moulin de Ferrand* (Bouvet).	15	»
A Mons (Dr Pujo).	45	»	*A Bourdieu* (Chéty). . . .	15	»
Ch.-Pinet-Laroquette (David).	40	»	*A Menaud* (Vve de Brézets de Boismartin).	25	30
A Grillet (Mellié).	20	15			
A Peuy (Ringeade). . . .	30	»			

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux	vin r.
A Cabane (Sou).	30	»
A Charonne (Maconillard)	25	»
A Montignac (Joffre). . .	20	»
A Grand-Pierre (Alcide Chèty)	25	»
A la Brède (Tourteau) . .	25	10
A Gamaye (Coycaud). . .	20	»
A Tuilerie (Daugaron) . .	20	»
Id. (Arrivé). . . .	12	»
Au Moulin de Ferrand (Dupuy aîné) .	15	»
Id. (Dupuy jeune).	15	»
Au Peuy (Baillon). . . .	20	»
Au Bordieu (David). . . .	15	»
Aux Hivers (Estieu). . . .	15	»
Id. (Ellies)	12	»
Id. (Mathelineau) .	12	»
A Ferraud (Morin). . . .	15	»
A Ferraud (Roturier). . .	15	»
A Roussel (Déromas). . .	12	»
Id. (Gombeau). . .	15	»
Id. (Carteau) . . .	15	»
Au Cocu (Meynard). . .	15	10
Id. (Robin)	10	»
A Grillet (Meynard). . .	10	»
Id. (Ferré)	12	8
Aux Valins (Bernard). . .	10	»
A Maison-Neuve (F. Baillou).	12	»
A Barbefer (Bouvet) . . .	15	»
A Cau (Léger).	15	»
Id. (Dufour).	10	»
A Montil (Raboutet) . . .	15	»
A Brisson (Raboutet). . .	12	»
A Marquiset (Chevalier).	15	»
A Coulandeau (Carreau).	15	»

Une centaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

CARS. — 1,415 h. — 1,109 hect. — 3 kil. 1/2 à l'E. de Blaye. — **B.** : au N., par Saint-Paul; à l'E., par Berson; au S., par Berson et Plassac; à l'O., par Blaye et Saint-Martin. — **Ch. de fer** des Charentes, st. de Sauvetat, à 1 k. du bourg. — ✉ : Blaye. — ☎ : à la gare.

Sol accidenté, argilo-calcaire. — **Sous-sol** gén. pierreux, offrant vers le S. quelques bancs de terre argileuse, rougeâtre et très dure.

Vins produits par 2/3 malbec, 1/3 merlot, cabernet et autres cépages; les crus bourgeois ont tous les caractères des meilleurs vins du Blayais, et sont des plus recherchés de la contrée.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Au Mayne-Boyer et Chaubal (Alex. Sarazin)	70
Mayne-Boyer (Gilbert, député)	25
A Eymery-Mazerolles (Abel Déromas)	70
Château-Bedoux (Merlet). . .	80
Cru du Cluseau et Gardus (Gilbert, député) . . .	40
A Dupeyrat (Ve Cantegril) . .	70
A Mazerolles (Camille Arnaud)	50
A Barbé (Ve Roumegous). . .	70
A Lescadre (Carreau).	80
Chât.-Pardailhan (Tondut). .	90
Le Chai (Beneau)	35
Ch.-Peybonhomme-les-Tours (Brun).	40
A Crusquet (Dupeyrat aîné). .	30
A Sociando (Saint-Guirons). .	20
A Combe-Longue (Bertaud). .	30
A la Rye (Ve P. Rabolte) . . .	30
A Bouhou (Arnaud-Michaud) .	30
A Chante-Alouette (Alexandre Sarrazin)	40
A Ricard (J. Arnaud, ancien avoué).	20
A Cantinot (Simonetty). . . .	20

2es CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.
A Lagarde (Piot de Saint-Etienne)	30
A la Belotte (Saint-Guirons)	25
A Bas-Vallon (Doumengeou)	30
A Cabut (Ve Rousseau)	20
Au bourg (Dupuy)	40
Id. (Raboutet)	20
A la Cassagne et Boutet (Roy)	70
A Clairac (Eymard)	20
A Mazerolles et Peyrusse (Hérit. Neveu banquier)	35
Aux Bernards (Canon fils)	18
Au Boscq (Benjamin Morpain)	40
Au Picquet (Alexandre Morpain)	30
A Sociando (Baudet)	25
Id. (Georget)	20
Au Cheval-Blanc (Laudard)	30

CRUS ARTISANS ET PAYSANS

A Coudeau (Petit aîné)	30
Au bourg (Rode)	15
Id. (Guilbot)	20
Au Petit (Ve Tuffrau)	25
A la Rye (Deloume)	10
Aux Petits-Arnaud (Erit)	30
A la Rye (Arnaud)	25
Au Picquet (Carreaud)	25
Au Picquet (Ve Dufaure fils)	10
A Chagneau (Grenier)	25
A Beaufils (Robert)	25
A Coudeau (Gillard)	20
Id. (Nicolas)	15
A Mazerolles (Pelleau)	5
Id. (A. David)	10
A Ripassou (Audouin aîné)	10

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

SAINT-MARTIN-LA-CAUSSADE. — 812 h. — 393 hect. — 3 k. au N.-E. de Blaye. — **B. :** au N., par Saint-Seurin; à l'E., par Saint-Paul et Cars; au S. et à l'O., par Blaye. — ✉ et ☂ : Blaye.

Sol peu accidenté, argilo-calcaire ou silico-argileux. — **Sous-sol** pierreux.

Vins rouges des plus recherchés du Blayais, ayant beaucoup de couleur et de maturité. Dans les 1ers crus de la commune, ils acquièrent, en vieillissant, de la finesse et un certain bouquet très agréable.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Château-Charron (Flandray aîné)	125
Cru de la Barre (Saint-Guirons)	45
Cru de la Brousse (Vve Labadie)	50
Au bourg (Dr C. Sébileau)	40
Clos-Frédignac (J. Pinaud)	25
A Bois-Redon (Georget)	15

2mes CRUS BOURGEOIS

A Tire-Huit (M. et Mlle David)	20
Aux Brias (Anglade)	10
Id. (Brun et Robert)	10
Au bourg (Vve Peyreyre)	25
Id. (Vve Canon)	15
Id. (Teulié, négociant)	12
A Mazerolles (Gaillard)	40
A Labrousse (Vve Daugaron)	40
Au Périssaud (le commandant Ulysse Tardy)	15
A Mazerolles (Vve Labadie)	15
Id. (Carreaud frères)	30
Id. (A. Eymery)	25
Id. (Mme Coyeaud)	10

CRUS ARTISANS

	Tonneaux vin r.
Aux Trois-Moulins (Nicolon)	35
A Boulaire (Morin, de Plassac)	25
A Mazerolles (Morpain)	30
Id. (Faure)	10
Au bourg (Alex. Sarrazin)	15
Id. (Laval)	15
Id. (Croizet)	15
Au bourg (Audoire)	10
Id. (Marchand)	10
Id. (Sejon)	10
A Gratte-Cap (Arnaud)	30
Id. (Bouillet)	10
Au Canat (Vallandeau)	10
Id. (Meynard)	8

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

SAINT-PAUL. — 1,016 h. — 1,073 hect. — 5 k. à l'E.-N.-E. de Blaye. — **B.:** au N.-O., par Mazion; au N., par Cartelègue et Campugnan; au N.-E., par Générac; à l'E., par Saint-Giron; au S., par Berson et Cars; à l'O., par Saint-Martin et Saint-Seurin. — **Ch. de fer** des Charentes, st. de Sauvetat (Cars), à 800 m. du bourg. ✉: Blaye. — ☞: à la gare.

Sol varié : à l'E., accidenté, argilo-calcaire ou silico-argileux sur fond pierreux; à l'O., plat et léger. — **Sous-sol** d'argile ou de terre dure et rougeâtre. Au S.-O., banc calcaire, propre à la fabrication de la chaux.

Vins très coulants, ayant gén. le caractère des vins du Blayais; les meilleurs de la commune se récoltent du côté des Davids et des Caperons.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Ch.-Cazeaux (de Lavallette de Monbrun)	110
Cru de la Rivallerie[1] (Gervais et Charles Lalande)	120
A Laquarelle (C. Arnaud)	50
A Gailotterie (Vve Piot, de Saint-Etienne)	55
A Berthenon (Hers Girard)	40
Domaine de Menaud (J. Verprez)	30

2es CRUS BOURGEOIS

A Lamothe (Laval)	40
A Sainte-Marie (Ch. de Barbé)	25
Aux Caperons (Vve Buard-Laturlette)	40
Aux Caperous (Peyroche)	40
A la Grélas (Raboutet, maire de Cars)	15
A l'Ariade et aux Davids (Erit)	35

1. Le domaine de la Rivallerie comprend 40 hect., dont 30 sont consacrés à la vigne. Ce vignoble, en reconstitution, est complanté, par tiers, en cabernet-sauvignon, malbec et merlot. Son rendement annuel pourra atteindre 150 tonn. Ce vignoble, qui a introduit dans l'arrondissement de Blaye le système de la culture à la charrue, a mérité, à ce point de vue et pour sa culture tout exceptionnelle, la grande médaille d'or départementale en 1870. Son sous-sol est presque exclusivement calcaire; aussi les vins qu'on y récolte sont-ils d'une richesse peu commune tout en étant très fins.

1ers CRUS ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Aux Caperons (Mandou)	30	*Aux Davids* (Buard)	40
Id. (Vve R. Buard jeune)	25	Id. (Poitevin)	25
Id. (Vve R. Buard aîné)	25	Id. (Bret)	20
Id. (Devaux)	20	*Au bourg* (Poitevin)	12
Id. (Perinet)	35	Id. (Morpain)	12

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Courgeau (Fontenit)	30	*A Galacre* (P. Blanchet)	20
Aux Davids (Robert des Fosses)	15	Id. (J. Menanteau)	20
Id. (Jeantet)	25	Id. (A. Blanchet)	20
Id. (Robert Rulier)	15	Id. (Bonillet)	20
Id. (Michel Robert)	12	Id. (Giraud)	10
Id. (Sarrazin)	12	*Caperons* (Barnabé Chénier)	20
Id. (Bret)	10	Id. (Perroche)	10
A la Grange (Masset)	30	*A Goblanger* (Pauzet)	25
Au bourg (Charlassier)	25	Id. (Rode)	15
Id. (Sarrazin)	15	Id. (Piot)	12
A Courte-Botte (Faugeras)	15	*A Courgeau* (Rahoutet)	8
Id. (Devaux)	15	*A Ponclas* (Roturier)	20
Id. (Poitevin aîné)	20	Id. (Merlet)	18
A Galacre (Jean Blanchet)	20	*A Pabigot* (Robin)	35

Environ 80 petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

MAZION. — 534 h. — 370 hect. — 6 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **B. :** au N., par Eyrans; au N.-E., par Cartelègue; au S.-E., par Saint-Paul; au S.-O., par Saint-Seurin-de-Cursac; à l'O., par Fours. — ✉ et ✝ : Blaye.

Sol sableux ou sablo-argileux vers l'E., argilo-calcaire vers le N.-N.-E. — **Sous-sol :** dans les bas-fonds, argileux; sur les hauteurs, terre dure, rougeâtre, la plupart du temps assise sur un banc calcaire.

Vins rouges des plus recherchés de la contrée, corsés, très mûrs, coulants et assez fins, dans les 1ers crus de la commune. Le cru des Alberts, dont la marque est très connue, a été payé jusqu'à 900 fr. le tonneau.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Les Alberts[1] (Charles Lalande)	40

1. Le domaine des Alberts, dont on verra ci-après le dessin, comprend 25 hect., dont 15 sont consacrés à la vigne et 10 aux bois, prairies et terres labourables.

Ce vignoble, entièrement situé sur des coteaux argilo-calcaires, vient d'être en partie reconstitué par son nouveau propriétaire, M. Ch. Lalande, qui n'y a fait entrer que des cépages de choix, greffés sur américains, et n'a rien négligé pour faire du cru des Alberts, depuis longtemps réputé par la qualité de ses vins, un domaine modèle par la tenue de ses vignes et les perfectionnements apportés à sa culture.

Ce cru a obtenu à l'Exposition de 1879, avec certificat d'origine, 4 mentions d'honneur pour les vins de 1875, 1876, 1877, 1879.

DOMAINE DES ALBERTS

M. Charles Lalande, propriétaire. (Voir page 453, note 1.)

1ers CRUS BOURGEOIS *(suite).*

	Tonneaux vin r.
Château-Gigault (Bardon) . .	50
A Puy-Beney (Antony Baffort).	25
A Puy-Beney (Lafitte)	25
A Bergeron (Jean Eymas). . .	15

2es CRUS BOURGEOIS

Cru des Gorces (Perrault Desage).	30
Château - Bireau (Paul de Barbé).	30

CRUS ARTISANS

Au bourg (J. Chaumet). . . .	30
Id. (P. Chaumet) . . .	30
Id. (Seguin).	15
Id. (Rousset)	10
A Bergeron (Bret)	15
Id. (Seguin et Grenier).	12
Id. (Seguin jeune). . .	12
A Cazeaux-Morin (Jean Seguin, fils du tonnelier)	12
Id. (Gabriel Seguin). .	8
A la Cafourche (Seguin) . . .	20
A Perrin (Bernetière)	15
Id. (Videau).	15
A Bireau (Garreau).	20
A Bireau (Broquaire)	15
Id. (Hérant).	10
A la Voie (Seurin).	20
Id. (Seguin-Maillet-Rayne).	25
A Jeantisserme (Eymery). . .	15
Id. (Jeantet aîné) . . .	6
Id. (Jeantet jeune). . .	6
Id. (Chaumet-Raboutet)	10
Id. (Rom.-Eug. Eymas)	15
Id. (Picq aîné)	8
Id. (Picq jeune). . . .	8
A Valette (Guenot).	25
A la Croix (Seguin aîné) . . .	15

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

SAINT-SEURIN-DE-CURSAC. — 413 h. — 236 hect. — 5 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **B. :** au N., par Fours et Mazion ; à l'E., par Mazion et Saint-Paul ; au S., par Saint-Paul et Saint-Martin ; à l'O., par Saint-Martin et Saint-Genès. — ✉ et ☞ : Blaye.

Sol offrant, à l'O., des terres argilo-calcaires, sur fond perméable, marneux ou pierreux ; à l'E., le sol argileux est assis sur un banc de pierre assez étendu.

Vins rouges bien colorés, mûrs et coulants ; des meilleurs de la contrée.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1er CRU BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Château-des-Andiottes (Guillaume Duclou)	40

2es CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A la Garde (Ve Robert)	40	*Au bourg* (veuve Arthur Lalande)	10
Id. (David)	12	*A Giraud* (Marcel Robert)	30
A Faussebouddeau (Faugeras)	10		

CRUS ARTISANS

A Palon (Duranteau)	20	*A Boudeau* (Eymas)	15
A la Garde (Loreau)	20	*Au Petit-Boudeau* (Normand)	20
Id. (Rayne)	20	*A Peyre* (Rousset)	15
Id. (Seurin)	15	*A la Trépine* (Rayne)	12
Id. (Lorteau)	10		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

SAINT-GENÈS-DE-FOURS. — 577 h. — 665 hect. — 5 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **B. :** au N., par Fours ; à l'E., par Saint-Seurin ; au S., par Saint-Martin ; à l'O., par le fleuve. — L'île de Boucheau fait partie de la commune. — ✉ et ☞ : Blaye.

Sol : à l'O., fertiles palus ; à l'E., plateau élevé, gén. argilo-calcaire, parfois un peu léger, surtout du côté de Ségonzac. — **Sous-sol** pierreux.

Vins rouges possédant les caractères généraux des vins du Blayais. — **Vins blancs** peu importants.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Le Prieuré (Louis O'Lanyer)	160

1. Le cru du Prieuré appartient à M. Louis O'Lanyer, négociant-armateur à Bordeaux, qui en a hérité de son grand-père, ancien bailli de Blaye, successeur de son père en cette charge. En 1793, le domaine du Prieur de Saint-Genès fut vendu à M. Gauthier, qui le revendit quelques années après à M. O'Lanyer. Celui-ci le réunit à une portion de la propriété qu'il avait conservée.

Le propriétaire actuel y a créé un des plus beaux vignobles du pays (30 hect.), qui

CHATEAU-LE-PRIEURÉ
(1er CRU BOURGEOIS)

M. Louis O'Lanyer, propriétaire.

1ers CRUS BOURGEOIS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Pérenne (Camille Arnaud)	100	*Ile Boucheau* (J. Fonade)	70
A Ségonzac (Hers Beaupoil de Saint-Aulaire)	50	*A Cantemerle* (Vve Grenier)	28
		A Caillet (Hers Neveu, banqr)	45

2es CRUS BOURGEOIS

Ch.-Lassalle (Merlet)	30	*A Sexe* (Vve Grenier)	35
Au Prieur (Marchais)	18		

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A Espangle (Signoret)	30	*Au bourg* (Gervreau)	15
Au bourg (Petiton-Ardonin)	15	Id. (Devaux)	15
Id. (Broquaire)	20	Id. (Simon)	10

peut produire 180 tonn. dans les bonnes années. Ce domaine possède aussi des terres labourables et des prairies. (Voir ci-dessus le dessin du château.)

Ce cru est classé parmi les premiers du Blayais; le sol, argilo-calcaire, y est complanté moitié en merlot, moitié en malbec; son vin est très coloré, moelleux et d'un titre alcoolique très élevé (12 à 14°); ses chais et ses cuviers sont remarquables par leur agencement et les moyens simples et ingénieux qui y sont établis pour la manipulation et la conservation des vins.

Comme tous les vignobles du Blayais, celui du Prieuré a été envahi par le phylloxera. M. O'Lanyer est parvenu à maintenir son vignoble en bon état, grâce à l'emploi énergique et judicieux du sulfo-carbonate de potassium, qui lui a mérité en 1884 une médaille d'or de la Société d'Agriculture de la Gironde, et le remplacement des vignes les plus malades par des cépages américains greffés, mettra sous peu ce vignoble dans un complet état de production.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS *(suite)*.

		Tonneaux vin r.
Au bourg	(Vve Eymas)	10
Id.	(Collard frères)	10
Id.	(P. Davias)	10
Id.	(Vve Raboutet)	15
Id.	(Renoux)	15
Id.	(Déjean)	10
Id.	(Ravard)	10
A Ségonzac	(Marchais)	20
Id.	(Nicolas aîné)	10
Id.	(Nicolas)	8
A Ségonzac	(J. Eymery)	8
Id.	(Vve Gagnerot)	8
A la Valade	(Broquaire, maire)	15
Id.	(Signoret aîné)	15
Id.	(Roy)	10
Id.	(Hostein)	10
Id.	(Collard jeune)	10
Id.	(Lacroix)	8
Id.	(Rambaud)	8

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

FOURS. — 377 h. — 464 hect. — 6 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **B.** : au N., par Saint-Androny et Eyrans; à l'E., par Mazion; au S., par Saint-Seurin et Saint-Genès; à l'O., par le fleuve. Cette commune a la forme d'une bande, longue de l'E. à l'O., étroite du S. au N. (moins d'un kilom. en moyenne). — ✉ et ☙ : Blaye.

Sol varié : vers l'O., fertiles palus; à l'E., plateau ondulé, élevé, argilo-calcaire ou argilo-siliceux, assis sur un **sous-sol** pierreux, propre à l'extraction d'un moellon de peu de valeur, et produisant d'excellente chaux.

Vins possédant les qualités générales des vins du Blayais, des plus recherchés de cette contrée.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Aux Chaumes (Vve Doat)	40
A Canteloup (Tardy, avoué à Blaye)	35
Ch.-Galtus (Alcée Froin)	70
Au bourg (Camille Arnaud)	120
A Canteloup (Teulié, négoct)	25

2es CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

Au Puy (Blanchereau)	30
A la Limousine (Boisnard)	12
A la Cure (Dubreuil)	12

CRUS ARTISANS

A Hocquelet (Bernard)	30
A Brunet (Marchais)	15
Id. (Martin)	15
A Lafon (Pevreau)	15
Au Moulin (Pénot)	15
A Peyredoulle (Dénéchaud)	10
Id. (Broquaire)	10
A la Glacière (Jeantet)	10

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

SAINT-ANDRONY. — 800 h. — 1,634 hect. — 7 k. au N. de Blaye. — **B.** : au N., par Anglade; à l'E., par Eyrans; au S., par Fours et Saint-Genès; à l'O., par la Gironde. — **Port** très peu important. — ✉ : Blaye. ☙ : Etauliers.

Sol peu accidenté, offrant : à l'O., quelques marais et de fertiles palus ; à l'E., un terrain varié : argilo-calcaire ou sablo-argileux. — **Sous-sol** pierreux vers le N.-E. du bourg, au village de Guillot, et vers le S., du côté du Coudonneau. Dans le reste de la commune, terres grasses, dures et jaunâtres.

Vins rouges, mûrs et très couverts, ne manquant pas de finesse, dans les 1ers crus de la commune.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ile Patiras (Lorois)	100	*Ile Patiras* (Dolley)	100
Id. *cru de la Sirène* (de la Monneraye)	80	*A Gayet* (E. David)	60
Id. (Valroze Lapierre)	200	Id. (Pierre Dufresne)	60

2es CRUS BOURGEOIS

Le Menaudat (Ant. Buard)	40	*Au bourg* (J. Constantin)	55
Id. (Constantin)	40	*A Lamanceau* (Ollière)	35

CRUS ARTISANS

A la Riade (Gautier)	15	*Au Puy-de-Lignac* (Renoux)	15
Id. (Dupont aîné)	10	Id. (Bossuet)	10
Id. (Denis Dupont)	10	Id. (J. Constantin)	15
Id. (Hérit)	20	*A Coudonneau* (Audebert)	30
Id. (A Faurien)	12	Id. (Charlassier)	15
Au Caillard (Forestier)	20	Id. (Chassin)	12
Id. (Eymard)	15	*Au Bay* (Deloche)	15
Id. (Larquey)	15	Id. (Vve David)	10
Au Puy-de-Lignac (Broquaire)	30	*Au bourg* (Marchais)	20
Id. (Eymard)	15	Id. (Teysonneau frès)	12

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

CARTELÈGUE. — 1,178 h. — 1,145 hect. — 10 k. au N.-E. de Blaye. — **B. :** au N., par Étauliers ; au N.-E., par Reignac ; à l'E. et au S.-E., par Campugnan ; au S., par Saint-Paul ; à l'O., par Mazion et Eyrans. — ✉ et ☎ : Étauliers.

Sol assez élevé, plat et varié, offrant : vers le N.-E., des terres fortes, argileuses, ou des terres légères, sablo-argileuses ; vers le S.-E., terrain argilo-calcaire. — **Sous-sol** pierreux ou argileux.

Vins rouges, très coulants, vite buvables, produits par 4/5 malbec (teinturin), 1/5 merlot, boutignon, mancin.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1er CRU BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Château-Lafon (J. Clerc)	25

2os CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
La Tuillerie (Dlle Redeuilh)	20	*A Boisferron* (Allard)	20
Au bourg (J. Moreau)	25	*A Mallard* (Vve Michaud)	30
A Perrit (Eynard)	25		

1ers CRUS ARTISANS

Au bourg (Vve Arnaud)	20	*Aux Gruppes* (Gay)	25
Id. (Bardon)	20	*A Boissier* (Maufret)	20
Id. (Pas)	25	*A Ganache* (Vve David)	20
Id. (Pinet)	20	Id. (David)	20
Auy Gruppes (Paillet)	30	Id. (Germain David)	15

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au bourg (P.-J. Pas)	15	*A Vaine* (Ferron)	10
Id. (Estèphe)	15	*A Perrins* (Veuille)	12
Id. (Thibeau)	12	*Aux Rousseaux* (Maufret jne)	15
Id. (Dupuy)	10	*Au Pont de Rouleau* (Voineau)	15
A Rouleau (Martin)	15	*A Boissier* (Renaud)	15
A la Nauve (Horeau)	15	*A Jollet* (Rippe)	10

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

CAMPUGNAN. — 529 h. — 623 hect. — 11 k. au N.-E. de Blaye. — **B.** : au N., par Cartelègue; au N.-E., par Reignac et Saugon; au S.-E., par Générac; au S., par Saint-Paul; à l'O., par Cartelègue. — ✉ et ☞ : Etauliers.

Sol argilo-calcaire ou sablonneux. — **Sous-sol** pierreux vers le S.-S.-O., offrant une terre sableuse ou rougeâtre et dure vers le N.

Vins rouges, classés parmi les vins ordinaires du Blayais; ils sont mûrs, assez corsés et francs de goût; prix de primeur, 500 à 700 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Morillon (Vve Roy)	35	*A Cailleau* (Roux)	15
A la Botte (Gaudin)	15	*Au Bois David* (Héraud)	25

CRUS ARTISANS

A la Botte (Furet)	18	*Au Pinet* (Chiché)	15
Id. (Roux)	18	Id. (Bertaud jeune)	15
Id. (Boyé)	10	Id. (Anglade de la Rousse)	10
Id. (Gagnerot)	10	Id. (Anglade)	10
A Hervet (Favre)	20	*A Thibeau* (Cochon)	12
A la Guilbonnerie (Favre)	10	Id. (Bernetière)	10
Au bourg (Pas)	15	*A Pilon* (Anglade)	10
Id. (Heulet)	10	*A Bouscade* (Vinsonneau)	10
Id. (Bertaud aîné)	10	Id. (Gard de la Maillette)	10
Maréchaux (Boulogne, forgn)	10	*Au Bosquet* (Mazières)	10
Id. (J. Boulogne)	10		

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

EYRANS. — 618 h. — 428 hect. — 9 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **B. :** au N., par Anglade et Étauliers; à l'E., par Cartelègue; au S., par Mazion et Fours; à l'O., par Saint-Androny. — ✉ et ☎ : Blaye.

Sol accidenté et très varié; vers l'O., terres fortes, sablo-argileuses; vers l'E. et le N., terres sablonneuses. — **Sous-sol** gén. argileux, pierreux à l'O. et vers le bourg.

Vins rouges, se recommandant gén. par une belle couleur, de la maturité, beaucoup de vivacité et de netteté.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Barbeau (Pelletan, notaire)	25	*A la Motte* (le comte d'Isle). .	25

2es CRUS BOURGEOIS ET 1ers ARTISANS

A Pontet (Bruneteau). . . .	55	*Au bourg* (Hérit. Drouillard) .	10
Id. (Perrier)	40	*A la Pérolte* (Hérit. Rabolte) .	12

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Au bourg (Pierre Pelletan) . .	8	*A Pontet* (Cazeaufrant jeune) .	10
A la Prune (Réau).	6	Id. (Maillet)	8
A l'Eclot (Goyac)	10	Id. (Seguin)	8
A la Roque (Bruneteau) . . .	6	*A Domet* (Suire)	8
A l'Eclot (Seguin)	8	*A Fouillac* (Trigeard)	10
Id. (Arnaud jeune) . .	8	Id. (Normand)	10
Id. (André Pelletan). .	8	*A Mornon* (Robert)	10
A Pontet (Baron)	10	*Au bourg* (Mornon)	8
Id. (Ch. Thibaud) . . .	12	*A Mornon* (Béneteau)	6

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

ANGLADE. — 1,250 h. — 1,382 hect. — 11 k. au S.-S.-O. de Saint-Ciers; 11 k. au N. de Blaye. — **B. :** au N., par Braud; à l'E., par Étauliers et Eyrans; au S., par Eyrans et Saint-Androny; à l'O., par Saint-Androny. — ✉ : Blaye. — ☎ : Étauliers.

Sol : à l'O., marais desséchés; à l'E., plaine haute, ondulée, sablo-argileuse, présentant quelques jolies croupes argilo-calcaires ou sablo-graveleuses. — **Sous-sol** varié, gén. argileux, surtout vers l'E.; graveleux ou pierreux vers le S.-S.-E.; calcaire, propre à l'extraction du moellon vers le N.

Vins rouges, ayant les caractères généraux des vins du Blayais.

Vins blancs, peu importants, consommés sur place.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1er CRU BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
A Guillonnet (Charles Lalande, courtier).	65

2es CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Corps-de-Loups (Anselme Malangin)	35	*A la Barrière* (P.-H. Morpain)	15
A la Barrière (Ulysse David)	35	*A Gros-Jean* (Maurice Robert)	35
		Au bourg (Mis de Terzi)	20

CRUS ARTISANS

A Vrillan (Thomas)	35	*Au Moulin de la Barrière* (Papin aîné)	15
Id. (Mlle Euphr. Dupont)	5	Id. (Papin jeune)	15
Au bourg (Marchais frères)	25	*Au Petit Guilhem* (Anglade jeune)	20
Id. (Egretier)	20	Id. (Anglade aîné)	15
Id. (Renou)	20	*Aux Aurioux* (Dupuy)	20
Id. (René Dejean)	20	Id. (Nicolas)	15
Id. (Vve Elie)	12	*A Gombillon* (Eymery)	15
A Guillonnet (Fr. Garderon)	15	*A Palard* (Jean Menanteau)	15
Id. (Pierre Bienvenu)	15	Id. (Jean Terriens)	15
Id. (Jean Bienvenu)	15	*Au Bouilh* (Papilleau)	15
A Caman (Pierre Geloux)	15		

Une soixantaine de petits propriétaires font de 5 à 10 tonn.

BRAUD. — 1,391 h. — 4,887 hect. — 5 k. au S. de Saint-Ciers; 14 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **B.:** au N., par Saint-Ciers; à l'E., par Saint-Aubin et Étauliers; au S., par Anglade; à l'O., par la Gironde. — Au commencement de ce siècle, une partie de la commune, située dans les marais, formait une paroisse distincte, appelée Saint-Louis. — ✉ et ☎ : Étauliers.

Sol : à l'O., vastes marais desséchés, traversés par de nombreux canaux ou fossés; à l'E., plaine haute, sablo-argileuse ou sableuse, dont le **sous-sol** offre gén. le sable gris à une grande profondeur, excepté au port de Braud et à la Paillerie où il présente quelques parties calcaires.

Vins rouges, analogues à ceux d'Anglade. — **Vins blancs,** ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
La Paillerie (A. Dupont)	30	30	*Au Port de Braud* (P. Neveu)	7	3
Au Port de Braud (J. Clerc)	2	20			

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonn., rouge ou blanc.

ÉTAULIERS. — 784 h. — 1,127 hect. — 9 k. au S.-S.-E. de Saint-Ciers; 13 k. au N.-E. de Blaye. — **B.:** au N., par Saint-Aubin; à l'E., par Reignac et Cartelègue; au S., par Cartelègue et Eyrans; à l'O., par Anglade; au N.-O. par Braud. — **Voitures** de Blaye à Saint-Ciers ou à Mirambeau (service quotidien). ✉ et ☎.

Sol : à l'O., marais desséchés, produisant beaucoup de bauges;

à l'E., plaine basse, sableuse ou sablo-argileuse fertile. — **Sous-sol** gén. argileux, un peu graveleux vers le N.

Vins rouges, produits par 4/5 malbec ou teinturin, 1/5 merlot, cabernet, etc., se rapprochant des 2es côtes du Blayais; prix de primeur, 500 à 700 fr. pour les 1ers crus. — **Vins blancs,** se consommant sur place.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Au Gros-Buisson (comtesse de Luppé)	35	*Au bourg* (A. Bergeon)	10
Au bourg (A. Pouzet)	10	Id. (David frères)	40
Id. (Raguenault frères)	20	*A Maserat* (l'abbé Calsat)	12
Id. (Perrault-Desage)	10	Id. (Jean Thomas fils)	10
		A la Barraque (Baguenault fils)	10

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonn.

Avant de quitter le canton de Saint-Ciers-la-Lande pour entrer dans celui de Saint-Savin, nous devons ajouter que les communes de **SAINT-CIERS, SAINT-PALAIS, PLÉNESELVE, SAINT-CAPRAIS, SAINT-AUBIN, MARCILLAC** et **REIGNAC** produisent quelque peu de vin rouge ordinaire, mais surtout des vins blancs d'enrageat recherchés.

GÉNÉRAC. — 698 h. — 939 hect. — 10 k. au N.-O. de Saint-Savin; 12 k. au N.-E. de Blaye. — **B.:** au N., par Étauliers, Reignac et Saugon; à l'E., par Saugon; au S., par Saint-Girons; à l'O., par Campugnan. — ✉ et ✈ : Saint-Savin.

Sol gén. sableux, offrant des parties sablo-argileuses assez fertiles, au S. de la commune, vers les villages des Drouillards, Turjeaux et Loumela. — **Sous-sol** d'alios ou de sable.

Vins rouges, analogues aux 2es côtes du Blayais.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Aux Drouillards (Bernetière)	20	*Aux Barraillos* (Peynaud)	20
Id. (Mériochaud)	20	*Au Prat* (Dénéchaud)	12
A Lussié (J. Glémet)	20	*Aux Bourdillas* (Delaage)	12
Au bourg (Glémet)	10	Id. (Trijeard fils)	12
Aux Turjeaux (Peynaud frres)	25	Id. (B. Trijeard)	20

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonn.

SAINT-GIRONS. — 959 h. — 1,165 hect. — 8 k. à l'O. de Saint-Savin; 11 k. à l'E. de Blaye. — **B.:** au N., par Générac et Saugon; à l'E., par Saint-Christoly; au S., par Berson; à l'O., par Saint-Paul. — ✉ et ✈ : Saint-Christoly.

Sol légèrement accidenté; vers l'O., quelques terres fortes argileuses; vers l'E., sable pur; dans le centre, terre douce, sablo-argileuse, assez fertile. — **Sous-sol :** terre compacte, jaunâtre, appelée *terre à bâtir*. A l'extrémité N., banc calcaire exploité pour le moellon.

Vins rouges, constituant, dans les 1ers crus de la commune, de bons ordinaires. — **Vins blancs,** ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1er CRU BOURGEOIS

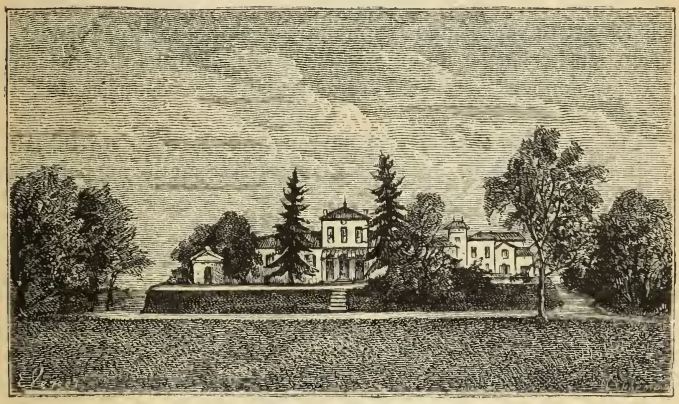
	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Château-Virou[1] (André Delbos)	80	15

2es CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
A la Pitance (P. Bourdillas)	70	60
Aux Erits (Effié)	35	10

CRUS ARTISANS

Au Moulin-Neuf (Fonteneau)	20	20
A Freneau (J. Arnaud)	25	10
A Freneau (Jean Bouillet)	20	10
A Gautret (Fort Pujols)	25	10



CHATEAU-VIROU
(1er CRU BOURGEOIS)
M. André Delbos, propriétaire.

1. Le domaine du Château-Virou, assis sur les communes de Saint-Girons et de Berson, comprend 111 hect. divisés comme suit : vignes, 40 hect.; terres labourables, 30; prés, 15; pins, chênes et agréments, 26.

Le vignoble est situé sur un sol généralement argilo-calcaire. Les vignes rouges qui tendent chaque jour à remplacer les vignes blanches, composées de 3/4 malbec et 1/4 merlot, produisent un vin très recherché.

Ce vignoble, envahi par le phylloxera, est en voie de reconstitution par les cépages américains greffés.

CRUS ARTISANS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Gautret (Pujols)	15	»
Aux Erits (Jean Arnaud)	20	18
Id. (P. Meynard de La Tanet)	20	10
Aux Erits (J. Meynard)	12	5
Au Claune (P. Meynard)	10	»
Au bourg (J. Menanteau)	20	»
Au bourg (P. Routurier)	12	»
A Coudurat (Pierre Bonillet fils aîné)	10	15
Au Petit-Magne (P. Bonillet)	10	15
A Montiseau (Jean Ducuing, médecin)	12	»

Environ 80 petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., rouge ou blanc.

SAINT-CHRISTOLY. — 1,840 h. — 2,800 hect. — 5 k. à l'O. de Saint-Savin; 13 k. à l'E. de Blaye. — **B.** : au N., par Saugon; à l'E., par Saint-Savin; au S., par Saint-Vivien; à l'O., par Saint-Girons. — **Ch. de fer** des Charentes, st. à 1 k. au N. du bourg. — **Voitures publiques** de la Roque-de-Thau à Saint-Christoly, correspondant avec le bat. à vap. — **Courrier** de Blaye à Cavignac. ✉. — ☎ : Saint-Savin.

Sol varié : landes sablonneuses vers le N.; terres argilo-calcaires aux environs du bourg; terres douces, sablo-argileuses, dominant dans les autres parties de la commune. — **Sous-sol :** pierreux aux Places, sur le côteau de Jussas, à Bavoliers et aux environs du bourg; sablonneux vers le N., sablo-argileux très compact dans le reste de la commune.

Vins rouges, gén. classés au rang des 2es côtes du Blayais.

Vins blancs, gén. ordinaires, supérieurs sur le mamelon de Jussas,

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

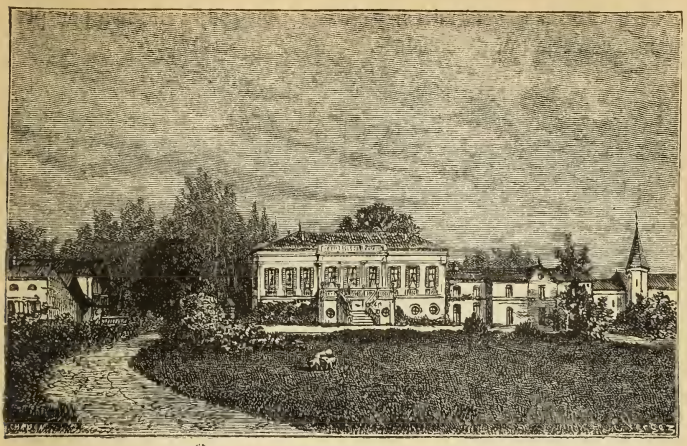
1er CRU BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
Château-Bavoliers[1] (Gervais)	80

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-Ravion (J.-B. Buard, notaire)	20	15
Rolante (Chr. Mestayer)	12	5
Au bourg (Vve Plumeau)	15	»
A Jussas (Bourdillas)	12	20
La Pitance et les Bertauds (Tardy, avoué)	40	»
Au bourg (le commandant Tardy)	12	»
Id. (F. Charles)	10	3

1. La propriété de Bavoliers, à M. Gervais, conseiller général de Blaye, comprend 40 hect., divisés en : 10 hect. ter. lab., 15 hect. prairies et agréments, 15 hect. vignes. Ce vignoble, renouvelé depuis vingt-cinq ans, est cultivé à la charrue, installé au fil de fer, et encépagé avec le plus grand soin, 1/3 en cabernet-sauvignon, 1/3 en merlot, 1/3 en malbec; son sous-sol est en majeure partie argilo-calcaire ou marneux. Les vins de ce cru allient un bouquet tout particulier à beaucoup de finesse et de maturité. On peut actuellement y récolter jusqu'à 100 tonneaux. Cette propriété, tenue d'une façon remarquable, a mérité, il y a quelques années, la première médaille d'or décernée par le comice agricole de Blaye.



CHATEAU-BAVOLIERS

(1er CRU BOURGEOIS)

M. Gervais, conseiller général de Blaye, propriétaire.

CRUS ARTISANS

	Tonneaux vin r.	vin b.
A la Moulinasse (C. Audoire)	10	30
A Cotterau (Laurt Page)	10	10
Id. (Dubraud)	15	10
Id. (PierreVirton)	15	10
Id. (Chevreux)	15	8
Id. (J. Bertaud)	18	»
Au Maine (Jean Delage)	20	10
A Hervé (Prolongeau)	10	25
Id. (Jacq. Pelleau)	15	»
A Lagache (Bertaud, arp.)	6	10
A l'Étang (Vve Allouet)	10	5
A la Perrotine (Allard)	15	3
Au bourg (J. Arnaudin)	10	5
Id. (Poirier)	6	10
Id. (Estieu)	6	5
Id. (Vve Bertin)	4	8
A Querion (Tanet frères)	10	5
A Lamauré (Lamauré)	10	2
Au Tria (Rondeau)	»	10
Id. (Barateau)	»	10
Id. (Hervé)	»	15
A la Métairie des Ardoins (Ménard)	2	8
Id. (Pelletan)	2	8
Id. Audoire)	2	8

Environ 150 petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

CIVRAC. — 721 h. — 1,324 hect. — 3 k. au S. de Saint-Savin. — **B. :** au N., par Saint-Savin; à l'E., par Saint-Mariens; au S., par Cézac; à l'O., par Pugnac, Saint-Vivien et Saint-Christoly. — ✉ et ☎ : Saint-Savin.

Sol presque partout sablo-argileux, assez fertile; vers l'O., quelques terres fortes. — **Sous-sol** argileux à l'E., calcaire vers l'O. de la commune, du côté des Berlans et du Bras-de-Fer.

Vins blancs, ordinaires. — **Vins rouges,** vendus à peu près comme ceux de Saint-Christoly.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Bras-de-Fer (P. Chaussé)	40	10
Vignolles-Pastorac (Dr Lacourtiade)	50	»
A Reguignon (Ardoin)	10	40
A Plaisance (Ch. d'Arche)	»	50
Au Fenouil (Lalanne)	»	35
Aux Michauds (Elie fils)	»	30
A Naudeau (E. de Boyer)	»	25
A Gautier (Lefol)	10	15
A la Gaucherie (J. Audoire)	5	5
A Vignolles (E. Aygues-parsse)	5	15
A Livron (Duranteau)	10	10

Environ 60 petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., rouge ou blanc.

SAINT-VIVIEN. — 371 h. — 569 hect. — 9 k. au S.-O. de Saint-Savin; 9 k. au N. de Bourg. — **B.:** au N., par Saint-Christoly; à l'E., par Civrac; au S., par Lafosse; à l'O., par Teuillac. — ✉ et ☿ : Bourg.

Sol varié : vers le N. et à l'E., terres douces, sablo-argileuses; vers le S. et l'O., terres grasses, rougeâtres. — **Sous-sol** gén. pierreux aux extrémités E. et O. de la commune, graveleux vers le N.-E.; ailleurs, terre dure, rougeâtre et compacte.

Vins rouges, produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot, prolongeau, mancin, boutignon et cabernet, tenant, sous beaucoup de rapports, le milieu entre ceux de Blaye et de Bourg; prix de primeur, 450 à 650 fr.

Vins blancs, ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Au Petit-Roturier (O. Merlet)	10	75
A Routurier (Paillet)	30	30
Id. (Allond)	5	12
A Millepied (Page)	25	25
Id. (Allouet)	6	40
Aux Allants (Dumeynieu)	12	12
Id. (Juillan)	8	20
Id. (Dupont)	5	12
Aux Allants (P. Ménard)	15	15
Id. (A. Ménard)	15	15
A Giron (Bertin)	5	25
Id. (Pinand)	5	12
A Favereau (Eymard jeune)	10	10
Au Gd-Village (Mlle Guichard)	10	10
Aux Ardouins (Lajard)	5	12

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn., r. ou bl.

LAFOSSE.— 309 h. — 465 hect. — 9 k. au S.-O. de Saint-Savin; 7 k. au N. de Bourg. — **B.:** au N. et au N.-E., par Saint-Vivien; à l'E. et au S., par Pugnac; au S.-O., par Lansac; à l'O., par Mombrier et Teuillac. — ✉ et ☿ : Bourg.

Sol: vers l'O., sablo-argileux et peu accidenté; vers le S.-E., accidenté et argilo-calcaire. — **Sous-sol:** terre dure, rougeâtre et

favorable à la vigne. On trouve, dans certaines parties de la commune, à 2 ou 3 mètres de profondeur, des bancs calcaires.

Vins rouges, produits par 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cahors, prolongeau, etc.; prix de primeur, logés, 350 à 450 fr. le tonn.

Vins blancs, produits par 2/3 enrageat (folle), 1/3 chalosse, très alcoolisés; prix de primeur, 200 à 300 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-de-Calmeilh (Alfred Duchon-Doris)	30	30	*Au Pet.-Bertin* (Guichard)	30	30
A Grillet (Pierre Faure) .	3	45	Id. (Berniard). . .	20	10
Aux Huberts (Audoire). .	»	40	*Au Fassier* (Michel Dupuy)	6	25
Au Garreau (P. Guichard).	15	25	Id. (Faure)	5	30
A Fontarabie (T. Boyer) .	20	30	*A Peyrefaure* (J. Faure) .	10	30
			Au Gd-Chemin (Baronnet).	5	20

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonn., rouge ou blanc.

Il ne nous reste plus, pour terminer le canton de Saint-Savin et l'arrondissement de Blaye, qu'à nommer les communes de **SAINT-SAVIN, CAVIGNAC, CÉZAC, CUBNEZAIS, DONNEZAC, LARUSCADE, MARCENAIS, MARSAS, SAINT-MARIENS** et **SAUGON,** qui produisent un peu de vin rouge ordinaire et beaucoup de vins blancs. Nous renvoyons nos lecteurs au tome II de la *Statistique générale de la Gironde*, qui contient l'étude de ces communes.

ENTRE-DEUX-MERS

ET

RIVE DROITE DE LA GARONNE

On appelle *Entre-deux-Mers* cette partie du département de la Gironde comprise entre la Garonne et la Dordogne, formant une espèce de presqu'île comprenant tout l'arrondissement de la Réole, le sud de l'arrondissement de Libourne et l'est de l'arrondissement de Bordeaux.

Au point de vue vinicole, nous ferons trois divisions dans cette presqu'île. La *première* comprendra le canton du Carbon-Blanc et le S. du canton de Créon. La *deuxième* comprendra toutes les communes situées sur les coteaux et dans les palus de la rive droite de la Garonne, depuis Langoiran jusqu'à la Réole. La *troisième* comprendra tout le reste de la presqu'île.

Cette dernière partie, beaucoup plus grande que les autres, ne produit, relativement à son étendue, que peu de vins rouges, mais une grande quantité de vins blancs d'enrageat, généralement chargés en alcool et dépourvus d'agrément, servant aux coupages, vendus de 300 à 400 fr. le ton., logés, selon les années.

Nous ne nous étendrons pas sur cette troisième division; nous renvoyons au besoin nos lecteurs au tome II de notre *Statistique générale de la Gironde*.

Dans notre deuxième division (rive droite de la Garonne), nous trouvons, sur la limite des cantons de Saint-Macaire et de Cadillac, des crus de vins blancs très renommés, pleins de chair, de moelleux, de finesse, d'arome et de distinction; ces vins sont généralement produits par le sauvignon et le sémillon; ils ont obtenu jusqu'à 1,200 et 1,500 fr. le tonn., dans certaines années. Nous voulons parler des vins de Sainte-Croix-du-Mont, commune heureusement située et séparée seulement par la Garonne du pays de Sauternes.

En nous rapprochant de Bordeaux, toutes les communes que nous trouvons sur les coteaux aux pieds desquels coule la Garonne, produisent des vins rouges et des vins blancs.

Les vins blancs de ces communes sont généralement plus estimés que les vins rouges. Les plus renommés, après ceux de Sainte-Croix-du-Mont, sont ceux de Haux, Langoiran, Tabanac et Baurech. Après avoir passé devant Baurech, la valeur des vins blancs diminue, mais en même temps la valeur des vins rouges augmente, et nous ne tarderons pas à trouver les communes de Quinsac et de Camblanes, qui produisent les meilleurs vins de côtes de l'arrondissement de Bordeaux et des vins de palus classés, avec ceux de Baurech, Latresne, Bouillac et Floirac, au rang de seconds palus du département.

Dans notre première division nous trouvons encore des vins rouges de côtes et de palus et des vins blancs; ces derniers, d'enrageat, très communs. Quant aux vins rouges, au contraire, ils sont, dans les palus, en grande partie, au rang des premiers du département, et sur les côtes, au rang des plus estimés; surtout ceux de Lormont, Bassens, Carbon-Blanc et Ste-Eulalie. Du reste, nous allons passer en revue chaque commune de nos deux premières divisions, en nous efforçant de donner pour chacune d'elles une idée aussi exacte que possible de ses vins.

Les prix moyens de primeur que nous indiquons ci-après sont quelquefois dépassés par certains crus qui jouissent de la faveur du commerce. Ils l'ont été pour l'ensemble des vins dans les années bien réussies, par suite de la disette des dernières années, causée en grande partie par le phylloxera, qui a réduit beaucoup, dans certaines communes, les productions moyennes ci-après relevées en 1874. Espérons qu'avant peu, le phylloxera étant combattu avec succès, nos moyennes de production ne seront plus trop élevées; alors, des récoltes normales étant revenues, nos prix de primeur seront probablement un peu élevés.

Nous avons marqué d'un astérisque les crus de côtes les plus avancés dans la reconstitution par les vignes américaines ou les insecticides.

La culture de la vigne et la vinification se pratiquent dans cette contrée comme dans les pays de côtes et de palus dont nous avons parlé précédemment.

Nous commencerons cette contrée en étudiant les excellents vins de Queyries, qui se trouvent récoltés sur le territoire des communes de Bordeaux et de Cenon, mais dont l'importance diminue tous les jours par suite du morcellement du sol.

BORDEAUX-LA-BASTIDE. — Sur un sol d'alluvions anciennes, complanté en 1/4 malbec, 1/4 merlot, 1/4 verdot, 1/4 vidure et autres cépages, on récolte un vin connu depuis fort longtemps sous le nom de *vin de Queyries,* qui doit son antique et grande réputation au cépage le verdot, qui autrefois composait presque exclusivement tous les vignobles de cette contrée. Ces vins de Queyries, corsés et colorés, sont encore très recherchés, constituent en vieux de bons ordinaires et servent souvent à fortifier les vins faibles du Médoc ; prix de primeur, 550 à 800 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Domaine du Bourdieu-de-Captao (Duallé)	20
A Jonas Jones (Faure)	6
A Silvestre (Galtié)	10
A Peixotto (Mme Hottenger, régi par E. Bosc)	10
A Navarre (Lalande)	5
A Bijou (Vve Merlande)	10
A Chiapella (Flinoy, agent du *Phénix*)	10
A Luques (Brunereau)	8

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

Pendant que nous nous occupons des vins récoltés sur le territoire de Bordeaux, revenons pour un instant sur la rive gauche de la Garonne, et parlons des vins de palus récoltés au N. de la ville, dans le quartier appelé :

BACALAN. — Les vignes y sont situées entre la rivière et le chemin de Labarde, sur des alluvions plus ou moins anciennes complantées principalement en malbec, verdot et merlot, produisant des vins classés au rang des 1ers crus de palus de la Gironde et se distinguant particulièrement par leur élégance et leur bonne constitution ; prix de primeur, 500 à 800 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Wynbron (Farinel)	100
Château-Clareau (Blondeau)	100
Fourguerolles (A. Godard et Ville de Bordeaux, A. Godard, usufruitier)	100
St-Rémi (autrefois FRÈCHE) (A. Cruse)	100
Sabateyre (Berguin)	20
Domne de Trottel (Vve Didier Henry)	40
Vieux domaine Laffitte (P. Lavidalie)	30
Clos Laffitte (H. Tiau)	10
Belle-Allée (Comp. du Gaz de Bs)	6

CENON. — 1,264 h. — 497 hect. — 5 k. à l'E. de B^x^; 5 k. au S.-S.-O. du Carbon-Blanc. — **B. :** au N., par Lormont; à l'E., par Artigues; au S., par Floirac; à l'O., par B^x^-La-Bastide. —**Voitures** publiques, toutes les heures, de la place du Pont (La Bastide) à Monrepos, et de la place du Pont au bout de l'avenue de Paris. ✉ et ☞ : Bordeaux-La-Bastide. — Cette commune présente sur la côte les sites les plus pittoresques et les points de vue les plus beaux que l'on puisse trouver aux environs de Bordeaux.

Sol divisé en palus connus sous le nom de *Queyries* et coteaux accidentés, offrant tantôt des graves siliceuses, tantôt des graves argileuses, ou bien des terres fortes argilo-calcaires. — **Sous-sol** des coteaux gén. pierreux, offrant cependant de la marne très recherchée près de la grande route de Paris, et du sable près de la Route N^le^ de B^x^ à Bergerac.

Vins rouges de côtes, produits par 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cabernet, verdot et autres cépages; gén. fins et corsés, parfois bouquetés; ils constituent, dans les bons crus de la commune, des vins grands ordinaires; prix de primeur, de 500 à 700 fr.

Vins blancs, de jour en jour remplacés par les vins rouges.

Vins rouges de palus, très recherchés. (Voir la note sur leurs similaires de Bordeaux-La-Bastide, p. 470.) Tendent tous les jours à disparaître par suite des avantages considérables que présente le morcellement des terrains pour les propriétaires voisins de l'avenue de Paris.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Turgis (Privat).	15	*Villa-Moure* (Hérit. Moure). .	6
A Dumunes (Labour et Laconture).	15	*A Loret* * (Sursol)	50
A Bardon (Paiemant et Merle)	15	*A la Mourlette* * (Dupuy) . . .	35
A Palmer (Fernand Thomas).	30	*Ch.-Tranchère* (Feuillan). . .	15
A Beau-Site (Jean Roucaud). .	20	*A Cousin* (Boussion).	25
A la Mothe (A. Dussaud jeune).	15	*A Cavailles* (Souquières) . . .	10
A Cypressat (G.-D. Cumin fils).	5	*A la Serre* (Lagrave).	10
A Cavaignac (Mme Monnerie).	5	*A Tranchon* (Cardez).	10
A Turgis (Boudias)	8	*Château-de-Rios* (Ambaud) . .	10
Aux Cavailles (Lafon)	8	*A Lestrille* (Cadrès).	15
Au bourg Mme Robert)	15	*A Maréchal* (Vve Donaud). . .	10
Id. (Jolly).	6	*A Camparian* (Monteaud). . .	10
		Cru de Baffe (P. Pauly). . . .	20

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

EN PALUS DE QUEYRIES

Clos Balquerie (Paul Grédy).	15	*A Pichot* (Alphonse Gontier).	4
A Leblanc (Bichon).	20	*A Chabanne* (G. Damas). . .	4
A la Tour-Blanche (G. Roland)	8	*A Toubar* (Cante)	10

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

LORMONT. — 2,863 h. — 803 hect. — 2 k. au S.-O. du Carbon-Blanc; 6 k. à l'E. de Bx. — **B.** : au N., par Bassens et le Carbon-Blanc; à l'E., par Artigues, Yvrac et Sainte-Eulalie; au S.-E., par Cenon; au S., par Bx-la-Bastide; à l'O., par la Garonne. — **Ch. de fer** (Paris-Orléans), st. près du port. — **Steamers-omnibus** de Bx à Lormont, et *vice versâ*, toutes les demi-heures. — **Omnibus** de Bx au Carbon-Blanc, partant du quai de la Bourse. — **Port** commode et animé. Beaux chantiers de construction de navires. ⊡ et ⚓.

Sol : argilo-calcaire ou graveleux sur les coteaux; à l'O., sur les bords de la Garonne, riches et fertiles palus qui sont la fin des Queyries. — **Sous-sol** d'alluvion vers l'O., pierreux sur le versant des coteaux, argileux vers le N. et l'E., sableux dans quelques parties de l'E.

Vins rouges, produits par 2/3 malbec (balouzat), 1/3 merlot-cabernet, mancin et verdot, divisés en vins de côtes et vins de palus. Les premiers, classés dans les premières côtes de l'Entre-deux-Mers, se vendent, en primeur, de 550 à 800 fr.; les vins de palus, gén. produits par des cépages fins, classés comme vins de Queyries, obtiennent à peu près les mêmes prix.

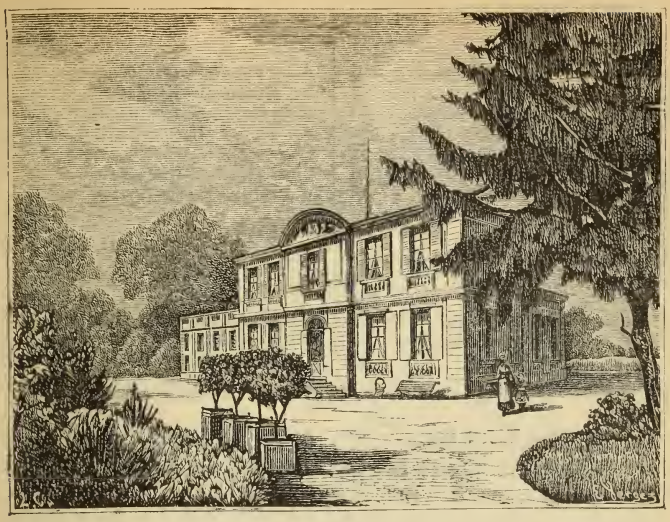
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

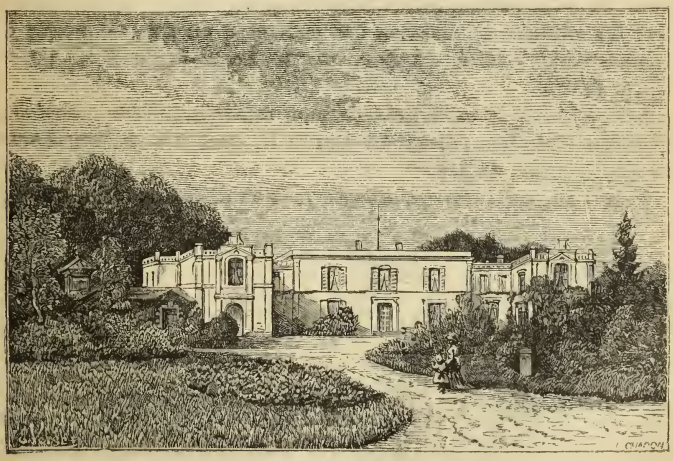
	Tonneaux vin r.
Chât.-Lacroix (Salles-Wetzel)	200
Ch.-Génicart (Ve Gourdon)	100
Ch.-Mireport[1] (Labadie)	40
Chât.-la-Croix-Rouge (Ernest Grédy)	25
Au Grand-Tressan (Gazeaud)	25
Ch.-Raoul (J. Bernard)	30
Château-de-Lormont (Héritiers Schacher)	50
Château-des-Gravières[2] (Henri Bordes, armateur)	30
Ch.-Rouffiac (Edm. Laronde)	15
A Pont-Larchevêque (Mme Manadé)	15
Ch.-des-Iris (Mme de Manville)	20
Cru de Lavergne (F. Dubois)	12
A Fonbelleau (Ve Faucher)	25
Ch.-Sans-Souci (A.-C. Lequellec)	25
Ch.-Loiseau (Mme Manadé)	20
Le Bousquet (Buchet)	30
Au Passin (Ve Bernatet)	25
Domaine de Saint-Aubin (J. Gelot)	20
A la Croix-Rouge (Abadie)	10
A Montagne (Lacosse)	15
Au Pin-Pin (Ve Du Breuilh)	15
Id. (Hermitte, avocat)	10
Ch.-des-Lauriers (Gradis)	10
Clos Lagrange (Cte de Menon)	10

1. Le domaine de Mireport comprend 17 hect., dont 8 sont consacrés aux prairies et 9 aux vignes rouges. Le vignoble est situé sur un mamelon élevé, offrant des terres argilo-calcaires ou argilo-graveleuses très bien exposées et complantées principalement en cabernet-sauvignon, merlot, malbec et mancin. Grâce à ces heureuses conditions et aux soins les plus intelligents apportés à la vinification, les vins de ce cru se sont placés au rang des 1res côtes des environs de Bordeaux, et ont été payés depuis quelques années de 600 à 800 fr. le tonn.

2. Le Château-des-Gravières, admirablement situé, forme une résidence des plus agréables entourée de l'un des meilleurs vignobles de Lormont. Il a longtemps appartenu à la famille David Johnston.



CHATEAU-MIREPORT
M. Labadie, propriétaire.



CHATEAU-DES-GRAVIÈRES
M. Henri Bordes, armateur, propriétaire.

EN COTES *(suite)*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Pitremont (Mme Ardouin). .	5	*A la Verdière* (Coppinger) . .	10
A la Ramade (Frois)	15	*Au Morne* (Ve Kirstein). . . .	10
A Pandellé (Fouqué).	25	*A la Croix-de-Pierre* (Bazile) .	5
Id. (Delhomme). . . .	10	Id. (Lannelongue). . .	10
A Nanau (Toncin).	12	*Chât.-Charmau* (Charriol) . .	5
A Fonvidal (Lolivier).	10	*Chât.-Baron* (Ducassou) . . .	6
A Ribette (Charpentier). . . .	10	*A Monplaisir* (Neuman) . . .	5

EN COTES ET EN PALUS

Château-de-Carriet (Mme de Pichon). 25

EN PALUS

Palus de Queyries (Manon). .	25	*Palus de Queyries* (Ramat). .	10
Id. (Genty, dit Ducos).	15	*Palus de Lormont* (Blumerel).	10
Id. (Vve Bujac). . . .	15	Id. (Lassèverie). . . .	10

Une cinquantaine de petits propres en côtes ou en palus font de 1 à 10 ton.

CARBON-BLANC. — 811 h. — 386 hect. — 10 k. au N.-N.-E. de Bx. — **B. :** au N., par Ambarès; au N.-E. et à l'E., par Sainte-Eulalie; au S., par Lormont; à l'O., par Bassens. — **Omnibus** (Compagnie T. O. B.) de Bx au Carbon-Blanc, partant de la place de la Bourse quatre fois par jour : le matin, à 7 h. et à 9 h.; le soir, à 3 h. et à 5 h., et de Bx à Ambarès, même point de départ, deux fois par jour. — **Steamers-omnibus** de Bx à Lormont et à La Baranquine toutes les demi-heures correspondant avec les voitures de Bassens qui passent à un kil. du bourg du Carbon-Blanc. — **Ch. de fer,** st. de Lormont, à 2 k. 1/2 du bourg. ✉.

Sol accidenté et varié, graveleux ou argilo-graveleux, mais surtout argilo-calcaire, présentant vers le N. quelques parties sableuses avec sous-sol d'alios.

Vins rouges, corsés et colorés, prix de primeur, 550 à 800 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Château-Favol (Vve Douat). .	125	*Au Breton* (Louradour) . . .	20
Ch.-Duguet (Fréd. Schröder)	60	*Au Grand-Salezard*[1] (J. Vandercruyce)	40
Ch.-Brugnon (Vve Gondal). .	40		

1. Le domaine de Grand-Salezard appartient depuis la fin de l'année 1882 à la famille J. Vandercruyce qui y a fait exécuter de grands travaux d'amélioration. Ce domaine est admirablement situé sur un plateau qui domine la commune de Carbon-Blanc et embrasse un point de vue très étendu. Ses vins sont très estimés grâce au choix judicieux des cépages et à la nature du terrain argilo-graveleux, sablo-graveleux et argilo-calcaire, et atteignent en primeur un prix très élevé.

C'est dans ce domaine que se trouvent deux sources importantes dont la réputation remonte à plusieurs siècles. L'une, dite des Ladres, ne débite pas moins de 85,000 litres par 24 heures, et l'autre 45,000 litres.

	Tonneaux vin r.
A Jaulin (Joseph Daurel) . .	40
Au Marqueyrat (Soustre) . .	20
A Séjourné (Mlle Seguin) . .	20
A Coffre (Enet)	18
Au bourg (Seguin)	20
— (Jay jeune)	20
Au Faisan (H. Prom fils) . .	20
Aux Roches (Tison).	10
A Lesclide (Arné).	10
A la Baraque (Gouteyron). .	15
A Lagarde (H. Bertrand). . .	15
Au Bois de Coulon (Delor) .	10
A Sansaumoine (Brignard). .	8
Id. (Ferrand).	8
Id. (Deville)	8
Id. (Pradeau).	10
Id. (Lafourcade) . . .	10
Id. (Sallé).	8
Id. (Normand). . . .	8

	Tonneaux vin r.
A la Landotte (Cassadou) . .	15
Id. (Sudre).	10
A Glaise (hérit. Glaise) . .	12
Dne du Moulin (F. Chaigneau)	15
A Constantin (Vve Guilhem).	8
A la Gleysotte (Eyraud) . . .	8
A la Tuilerie (Guillory). . .	5
Au bourg (Queyrut)	10
Id. (Aug. Laloubière).	8
Au Pin (Mme Lapeyre). . . .	12
A Fleurette (Michelet). . . .	10
Id. (Laloubière) . . .	10
Id. (Pierre Coiffard). .	8
Id. (Truch)	8
A Lagardette (Bousquet). . .	8
Id. (Calmetz)	8
Id. (Marceau)	8
Au Breton (Dubert).	6
Au Faisan (Lourteau). . . .	6

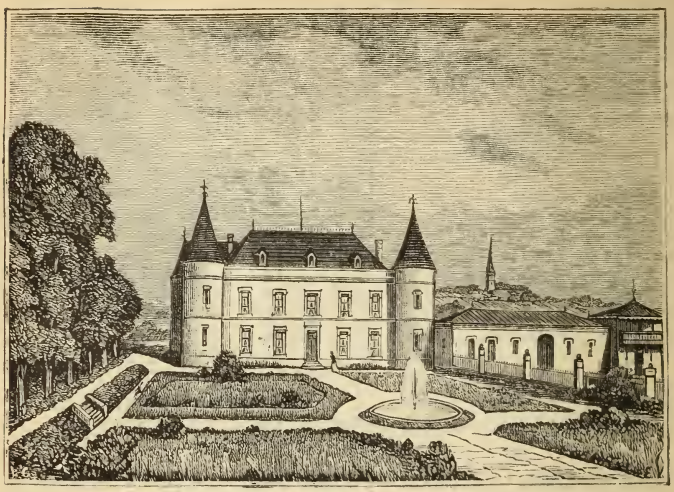
Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

BASSENS. — 1,235 h. — 1,064 hect. — 8 k. au N.-N.-E. de Bx par bateau, et 11 k. par voie de terre; 2 k. au N.-O. du Carbon-Blanc. — **B.:** au N., par Montferrand et Ambarès; à l'E., par le Carbon-Blanc; au S., par le Carbon-Blanc et Lormont; à l'O., par la Garonne. — **Steamers-omnibus** de Bordeaux au port de La Baranquine; départ toutes les demi-heures. ✉ et ☎ : Carbon-Blanc.

Sol gén. très fertile, offrant à l'O. des palus, et dans le reste de la commune, des coteaux argilo-calcaires sur fond argileux ou pierreux. Vers le N.-E., quelques parties argilo-graveleuses.

Vins de côtes, corsés et colorés, longs à se faire et classés au rang des premières côtes de l'Entre-deux-Mers; ils constituent de bons ordinaires, agréables et coulants; prix de primeur, 550 à 800 fr.

Vins de palus, corsés et très colorés, longs à se faire, quand ils sont produits par le verdot, désignés *première cargaison.* Pour satisfaire aux besoins du commerce, plusieurs propriétaires ont remplacé une grande partie du verdot par le malbec et le nochant, et sont arrivés à produire un vin coulant, vite fait, mais qui n'a pas la tenue et le bouquet des vieux vins de verdot, qui ont fait la réputation des vignobles de Bassens. Constatons que depuis quelques années, dans les palus de Bassens comme dans les palus voisins, on revient au verdot, et que dans toutes les nouvelles plantations on lui accorde une large place. On le plante en compagnie du gros cabernet, du merlot et du malbec, de façon à obtenir des vins à la fois nerveux et coulants; prix de primeur, 550 à 800 fr., selon les années et les crus.



CHATEAU-BEAUMONT-BERTRAND

M. H. Bertrand, propriétaire.

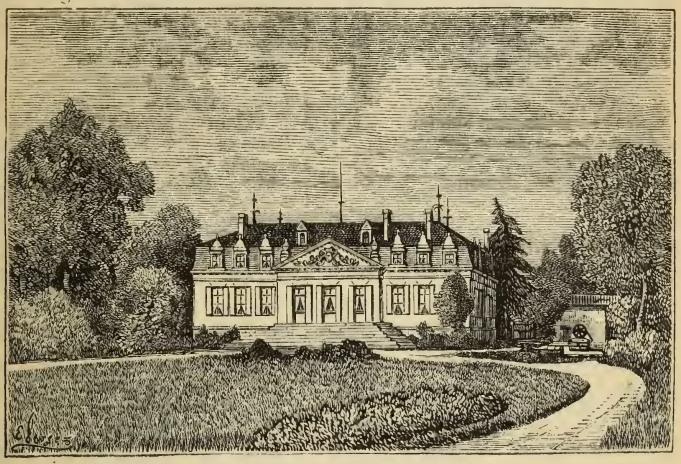
CHATEAU-PAYAULT

M. Vendeleers, propriétaire.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

	Tonneaux vin r.
A Sabesse (Mme Duthil de la Tuque)	8
Ch.-Beauval (Hubert Prom)	120
Au Grand-Loc de Beauval (Lentz)	30
Au bourg (Hyacinthe Teindas)	20
Chât.-Beaumont-Bertrand[1] (H. Bertrand)	35
Dme de Meignan (de Briolle)	15
Ch.-Payault[2] (Gust. Vendeleers)	60
Ch.-Morin[3] (Albert Célérier)	120



CHATEAU-MORIN

M. Albert Célérier, propriétaire.

1. Le château Beaumont est une ancienne construction seigneuriale admirablement située sur un plateau qui domine le cours de la Gironde, non loin de son confluent avec la Dordogne. Il jouit d'un magnifique point de vue qui embrasse le Médoc, le Bourgeais, le Fronsadais, etc. Il date du XIVe siècle, époque à laquelle il servit, selon la tradition, de résidence d'été au Prince Noir d'Angleterre.

Dès 1662, il avait pour seigneur André d'Allenet, comte de Beaumont-Bassens, qui avait hérité de son oncle et rendait hommage au roi Louis XIV. (*Archives de la Gironde*, sommier des terres nobles, n° 2320.) Il resta dans la même famille jusqu'à la Révolution de 1789, époque à laquelle il devint propriété nationale.

Il a été acquis en 1879 par son propriétaire actuel, M. Hippolyte Bertrand.

Le vignoble qui en dépend est composé en grande partie de vieilles vignes et comprend les crus de Rodès, de Villetelle et de Lagarde, complantés en cépages fins, moitié en merlot et moitié en cabernet et malbec, produisant un vin séveux, corsé et de longue durée.

2. Le vignoble de Château-Payault produit, tant par sa remarquable exposition sur la côte que par le choix de ses cépages fins, un des vins les plus estimés de cette commune et obtient une faveur sur les prix accordés aux autres vignobles des environs. Les travaux de culture y sont exécutés avec les plus grands soins et ont souvent servi de modèle dans la contrée.

3. Le Château-Morin, construit par le célèbre architecte Louis, commande un domaine de 60 hect., dont 40 environ consacrés à la vigne sont situés sur des terrains très variés : tantôt sablonneux, tantôt argilo-siliceux, tantôt d'alluvions submer-

EN COTES *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
Dne l'Eglise (Vve Hauchecorne)	30
Au bourg (Vve Larraud). . .	20
Ch.-de-Griffon (Marc Maurel)	15
A Espagne (Clissier).	20
Id. (Henri Dubosc(q). .	20
Id. (Béchade).	15
Au Tertre de Baudin (Goudin-Chauvin)	20
Ch.-Pichon (Mme Fressinède).	25
Id. (Mme Cazade). . .	25
A la Roque (Deleyre). . . .	18
A Chertier (Vve Compan). . .	20
A Barry (Adolphe Miquel). .	25
Au Taste (Vve Bourdeille). .	30
Dantichamp (Honoré Sclafer)	12
A Fantaisie et Bolle (Vve L. Vandercruyce)	20
A Guérin (Hers Touzanes). .	18
Au Peyrat (Marchand). . . .	25
A Seguineau (Urbain Maurel)	20
A Mouderin (Girard).	40
A Lagrange (Mme Jules Fabre).	80
A Romevie (Hers Thomson). .	12
Au Bousquet (Musset). . . .	18
A Lagravade (Mme Cavignac).	18
A David (Marchand).	12
A Rhodes (Vve Gassies). . . .	6
A Muscadet (Dulac-Kléber). .	80
Au Mourra (Robert)	15
Id. (Hérit. Goudin). .	30
Id. (Laloubière) . . .	15
A Lafite (Maurice Lubert). .	25
A la Villa (Ferdinand Prom).	12
A Bayonne (Vve Alex. Gras).	15
Au bourg (Pierre Guinant).	10
Id. (Bernard Guinant)	10

EN COTES ET EN PALUS

A Puyplat (Émile Maurel). .	100
Dne de Saint-James (F. Régis)	60
Clos-la-Rose-Saint-James (Mme Petit)	40

EN PALUS

Propriétés classées dans l'ordre où on les trouve en suivant le chemin de grande communication et en descendant le fleuve.

Aux Maronniers (Plachat). .	15
A Leysson (Boyer).	15
A la Tour-de-Bigney (Mme Sterling)	35
A Clairac (Mme H. de Tranchère)	20
A Baranquine (E. Coupuit). .	20
Id. (Alexandre). . . .	12
A la Chausse (Edgard Alexandre)	45
A la Carraque ou *au Gourdin* (Arthur Ladonne)	80
Au Ch.-Lespillon (Vve Daën).	70
Au Gros (Vigneau)	50
A la Carraque (Cassagne fils).	20
Id. (Arthur Ladonne).	80
Id. (Vve Steiner) . . .	12
Entre-Deux-Esteys (Gnignard).	35
Entre-Deux-Esteys (Boireau).	40
Id. *Ch.-de-Bellerive-les-Moynes* (Edgd-Alexandre) . . .	60
Id. (Cassagne frères) .	12
Id. (Vve Godefroy) . .	35
Dne du Général (Bourdieu). .	20
Entre-Deux-Esteys (Lovely-Seignac)	25
Id. (André Ferrière) .	45
Id. (Rouffia)	20
Id. *Ch.-Lanlay* (baron de Meslon) . . .	45
Id. (Vve Veillon) . . .	10
Id. (cte d'Houdétot). .	100
Id. (Mathieu Steiner).	120
Id. (Demeurant) . . .	35
Id. (Mme Bouliot). . .	15
Ch.-Pichon (Mme Cazade) . .	25

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

La majeure partie des vignobles des palus de Bassens est complantée de cépages fins et produit des vins très estimés ; parmi les

sibles. Cette diversité de terrains jointe au choix judicieux des cépages a donné aux vins de ce cru un cachet particulier, du corps et de la finesse qui le placent au rang des meilleurs de la commune.

meilleurs, nous citerons : les crus de la *Tour-de-Bigney*, la *Chausse*, *Château-Lespitton*, *Château-de-Bellerive*, les crus de MM. Guignard, Boireau, Mathieu Steiner, Vve Steiner et Demeurant. Ce dernier fait deux vins.

MONTFERRAND (Saint-Louis-de-). — 739 h. — 923 hect. de palus. — 15 k. au N.-E. de Bx; 9 k. au N.-N.-O. du Carbon-Blanc. — **B. :** au N., par Ambès ; à l'E., par Ambarès ; au S., par Bassens ; à l'O., par la Garonne. — **Omnibus** de Montferrand à La Baranquine, correspondant avec les *Gondoles* trois fois par jour. — **Bat. à Vap.** de Pauillac et *Gondoles* de Bx à Bourg faisant escale au ponton de Girème et à Mac-Carthy trois fois par jour. ✉ : Bordeaux. — ☙ : Lormont.

Sol plat, palus de première qualité et vastes marais, propriété indivise des communes de Montferrand, Bassens, Ambarès, Sainte-Eulalie, Yvrac et Saint-Vincent. — **Sous-sol** varié, argileux au centre de la commune ; sur les bords de la Garonne, sableux, graveleux et argileux.

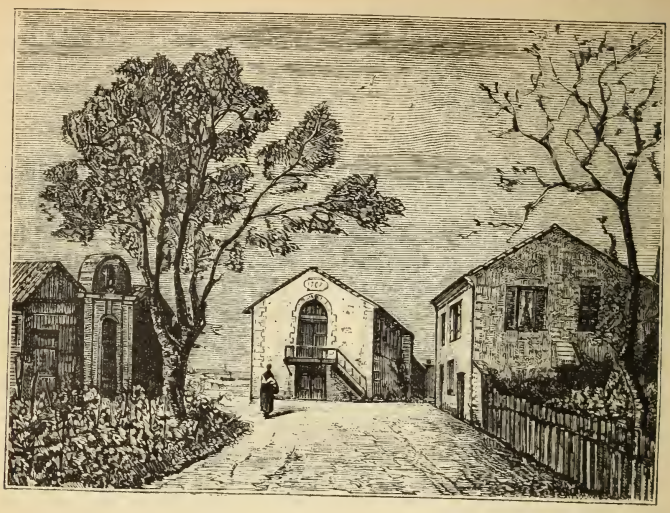
Vins rouges, produits par 2/5 verdot, 1/5 mancin, 1/5 cabernet et béquignol, 1/5 colon et autres cépages, très corsés, très colorés, possédant, dans les 1ers crus de la commune où le petit-verdot forme la majeure partie de l'encépagement, une sève particulière et un bouquet prononcé de violette qui les fait rechercher comme vins-médecins ; prix de primeur, selon les années, de 600 à 800 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Chât.-Durandeau (Meller)	250
Cru Castaincaud (Paul Lafon)	60
Alty (de Baritault)	30
Gabachon (Troplong)	20
Cru Bergerie (Hérit. Mme Bernard)	15
A Drouilhet de Sigalas (Lafon aîné)	25
Clos des Carmes[1] (Justin Promis)	60
A Marguerence (Henri Gradis)	120
A Barrière (Doyen)	50
A Cauvin (de Périnelle)	120
Cru Malescot (Lafon aîné)	110
Soulhier (Soulhier)	25
Antony (Courian)	80
A Bousquet[1] (Justin Promis)	50
Chât.-de-Montferrand (Hugo Berlé)	250
Chât.-Saint-Clément (de Leybardie)	250
A Conil (Plantevigne)	70
A Caillou (Auguste Meller)	80
Au bourg (Vincent Louradour)	30
A Degerès (Am. Castaing)	25
A Brane-Loyac (Alb. Andrieu)	25
A Sonis (Charriol)	25

1. Le domaine des Carmes, ainsi que celui de Bousquet qui lui est tout proche, appartient à la famille Promis depuis 1836. C'est un des anciens vignobles de Montferrand. Il est complanté en 9/10 verdot et 1/10 mancin et merlot. (Voir ci-après le dessin du clos des Carmes.)

Les domaines de Bousquet et des Carmes comprennent 25 hect. de vignes qui produisent 100 à 150 tonn. d'un vin classé dans les premiers de la commune.



CLOS DES CARMES
M. Justin Promis, propriétaire. (Voir page 479, note 1.)

	Tonneaux vin r.
A Castelnau (de Saint-Christophe)	25
Au bourg (Hrs Mme Bernard)	20
Id. (Gab. Louradour)	25
Mac-Carthy (Hérit. Villalard)	25
Aux Trois-Pavillons (de Brivazac)	100
A Jourdane (Eug. Deysson)	60
A la Douane (Ducassé)	50
A Payhaut (Bourdil)	45
A Couilhy (Eugène Devès)	150
Ch.-la-Mothe (Hérit. J. Faux neveu)	200
A Madran (Mme Brannens; fermier, Jean Girou)	80
A Gérème (Paul Maingard)	45
Ch.-Saint-Louis-de-Montferrand (Gaston Guignard)	250
A la Jalle et Ch.-Peychaud (Amiral de Dompierre d'Hornoy)	250
A Guillemin (Pierre Brand)	70
A Guilhem (Braud)	25
A Guillemin (Parran)	25
A Peyhaut (Goujon)	25
Id. (Grain)	35

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

AMBÈS. — 1,322 h. — 2,885 hect. — 26 k. au N.-N.-E. de Bx; 18 k. au N. du Carbon-Blanc. — **B.** : au N. et à l'E. par la Dordogne; au S., par Saint-Vincent et Montferrand; à l'O., par la Garonne, qui se réunit à la Dordogne et forme la Gironde au Bec-d'Ambès, extrémité N. de cette commune. — **Bat. à vap.** de Bx à Blaye. ✉ **F. B.** — ☎.

Sol plat, très fertile, presque entièrement formé d'alluvions; 700 hect. de marais sont aujourd'hui en grande partie assainis.

Vins rouges ordinaires, plus ou moins colorés, le plus souvent

employés comme vins de cargaison. Ils sont gén. produits par 1/3 mancin, 1/3 malbec et verdot-colon, 1/3 verdot, béquignol et autres cépages; prix de primeur, 450 à 600 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
A la Soubrante (Mme Etienne)	60
A St-Jacques (Vve Brandenburg)	200
Ch.-Lambert (de Villeneuve)	170
A Robillard (Delpon)	100
A Grillon (Mme Poulain)	60
Au Léotard (A. Escarraguel)	150
Chât.-Beauregard (Faure, de Bourg)	60
A Lacaussade (Rivoire)	80
Ch.-Lansac (H. de Gères)	60
A Gauchet (Brunet)	75
A Piédreux (Audinet)	45
A Bousquette (Jacq. Touluire)	35
Chât.-Sainte-Barbe (P. Maingard)	150
A Piétruc (Duc des Cars)	140
Au Burk (J. Devès)	140
Au Bec (Vve Chenu-Lafitte)	115
Au Port-Lopès (Lopès-Dubec)	80
A Bellerive (E. Devès)	60
A Larue (Mme Tharaud)	60
Ch.-Puynormand (Ch. Bosc)	50
A Beauvoir (Mme Ruaud)	45
A Lacaussade et Ruch (Bellu)	40
A Labadie (Louis Gaignerot)	100
Id. (de Noaillan)	30
A Ladonne (Joubert)	100
A Fort-Lajard (Goudable)	50
A la Menaude (Péragallo)	45
Au Gris (V. Henry)	35
A la Bernardine (Bardon)	50
A Lacône (Désarnaud et Deniau)	100
Id. (Sicot)	20
A Jamois (Dubignon)	40
Ch.-Lacroix et le Mayne (Dr Cazaubon)	60
A Béchade (Coiffart)	35
A Ambès (Ve Lavau, boulre)	25
Id. (Massé)	20
Id. (Favereau)	6
Id. (Hostein)	8
Id. (Lafaye fils)	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

SAINT-VINCENT-DE-PAUL. — 649 h. — 1,388 hect. — 8 k. au N. du Carbon-Blanc; 18 k. au N.-N.-E. de Bx. — **B. :** au N., par Ambès et la Dordogne; à l'E., par la Dordogne; au S.-E., par Saint-Loubès; au S., par Ambarès; à l'O., par Montferrand. — Omnibus allant de la gare de Lagrave à Saint-André-de-Cubzac. **Ch. de fer,** à 3 k. de l'église. ✉ et ☄ : Ambarès.

Sol composé de palus reposant sur un **sous-sol** tantôt graveleux, tantôt d'alluvion, tantôt marécageux; vastes marais.

Vins rouges, produits par 1/2 mancin, 1/4 verdot et colon, 1/4 machouquet et autres cépages, corsés et colorés, recherchés pour les cargaisons et la consommation parisienne; prix de primeur, selon les années et selon les crus, 450 à 650 fr.; quelques crus exceptionnels ont atteint jusqu'à 800 francs.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Due Lesperon (P. Princeteau)	200
A Ferreyre (L. Rousseau)	120
Aux Toureils (Michel Duran)	40
Id. (Vallet de Payraud)	50
Petit-Campsec (Bellue et Ponty)	50
A Campsec (Vve Chariaut)	40
A Malbrède (Vve Pierre Bernatet)	30

	Tonneaux vin r.
A Lisote (Marc Gilet)	40
A Campsec (Louis Savariand)	100
A Pey et à Dureteste (Vve Beraut).	200
A Gobineau (Paul Princeteau)	225
Au Lion, Pt-de-Pierre, Port et à l'Ecluse (Vve P. Bayle)	200
Bordes et Brule (E. Rousseau)	200
Bacon et Dureteste (Conperie)	250
A Vivarnon (Arthur Charron)	400
Au Canard (Hi Gradis) . . .	100
A la Roquette (Préveraud de Sonneville)	70
A Bacon (Anselme Malaugin)	70
A Dureteste (Léon de Paty) .	100
A Conteste (Vallet de Payrand)	40
A Saint-Cric (Puysarnaud) .	40
A Brochard (Vincendeau) . .	35
Id. (Mme Barreyre) . .	35
Id. (Mérigon)	25

	Tonneaux vin r.
A Brochard (Vve Normand) .	15
Id. (Vve Cassier) . . .	15
Id. (Sicot).	10
A Campsec (Furt).	40
Id. (Albert jeune) . .	15
A Charbonnier, cru Lartigue-Martin (Gazillon)	70
A Malbrède (Baron et Barre).	20
A Galiasse (fam. Barre) . . .	50
A Grange-Brûlée (Blanchard et Blanc)	18
A Duval (acqr Godrie). . . .	20
A Cantaranne (Vincendeau).	15
Au bourg (Secousse, adjoint).	15
A la Rte Nle (Vve Bernard) . .	12
Id. (Gaignerot) . . .	45
Mondion (Faugères père et fils)	20
Id. (Landau).	18
Id. (Vve Blanc). . . .	18
Lacône et Mondion (Duret) .	25

Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

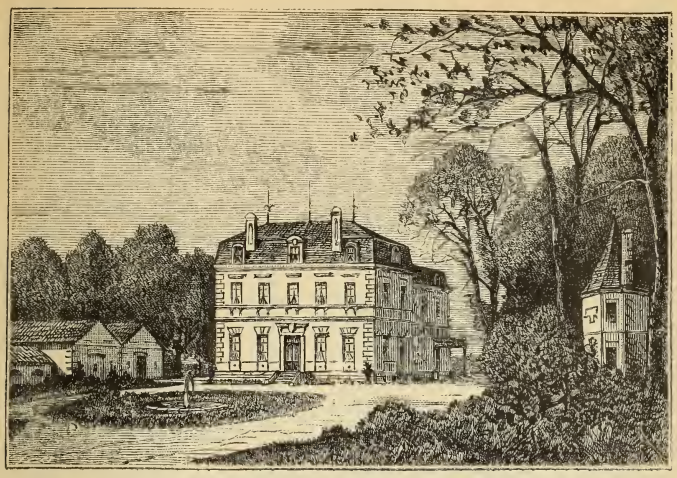
AMBARÈS. — 3,031 h. — 2,477 hect. — 14 k. au N.-N.-E. de Bx; 4 k. au N. du Carbon-Blanc. — **B.** : au N., par St-Vincent-de-Paul ; à l'E., par St-Loubès et Ste-Eulalie ; au S., par le Carbon-Blanc et Bassens ; à l'O. et au N.-O., par Montferrand. — **Ch. de fer,** 2 st. à Lagrave : *P.-O.* et *Ch. de fer de l'État* à 2 k. du bourg. ✉ et ☎.

Sol généralement sablo-graveleux, à fond d'argile ; au centre, les trois plateaux du Tillac, d'Ambarès et de Lagrave, séparés entre eux par de petits vallons, dont quelques parties très graveleuses ; à l'E., plaine tantôt argilo-calcaire, tantôt sablo-graveleuse ; à l'O., autre plaine d'abord sableuse, puis alluviale en se rapprochant de la rivière. — **Sous-sol** argileux sur les bords des plateaux d'Ambarès et du Tillac ; pierreux au N.-O. de la commune ; dans le domaine du Tillac, banc de faluns remarquable.

Vins rouges, produits par 1/2 malbec (balouzat) et merlot, 1/4 cabernet et machouquet, 1/4 mancin et cépages divers, classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers ; prix de primeur, 450 à 700 fr. Les vins récoltés au Tillac et sur les coteaux qui l'avoisinent se vendent comme les premières côtes Bassens.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.
Château-du-Tillac (Th. Imbaud).	120
Ch.-du-Gua[1] (H. de Pineau ; M. Giroust, nég. à Bx, ferm. des récoltes)	150

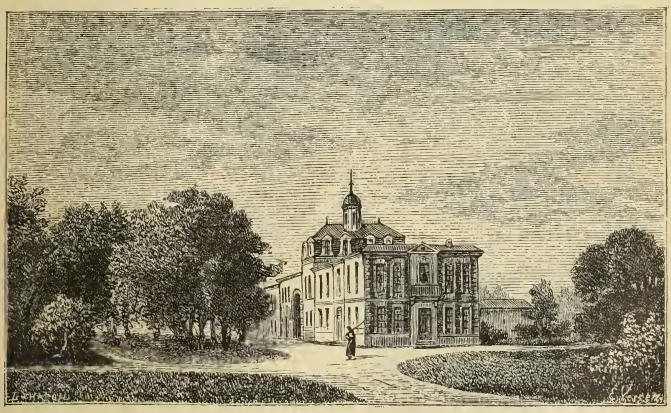
1. Le Château-du-Gua commande un vaste domaine parfaitement entretenu comprenant un beau vignoble situé partie sur un terrain argilo-graveleux, partie en palus. Les cépages les mieux choisis composent ce vignoble dont les vins sont classés au nombre des meilleurs de la commune.



CHATEAU-DU-GUA

H. de Pineau, propr.

(M. Giroust, négociant à Bordeaux, fermier des récoltes.)



CHATEAU-PARABELLE

MM. G. Lefort et Grandjean, propriétaires.

(Voir page 484, note 2.)

	Tonneaux vin r.
Château-Peychaud[1] (amiral de Dompierre d'Hornoy) . .	130
Château-Parabelle[2] (G. Lefort et Grandjean)	30
Ch.-Saint-Denis (Héritiers V. de Lamothe)	80
A Barus (Savariaud fils) . . .	50
A l'Œil-du-Pas (J. Secousse).	20
Ch.-Formon (Adolphe Duroy de Suduiraut)	50
A Sudiraut (Mme Lachaze). .	40
A. Jean-Prat (Jean Dupuy) .	40
A Bel-Air (Arthur Charron, maire)	60
A Chante-Alouette (Rousseau)	20
Au Levant (Gazillon)	20
A Gravot et la Grave (P. Vincendeau)	30
A Lagrave (de Boisredon) . .	25
Id. (Jules Maurel) . .	12
A Sabarége (Pierre Braud). .	25
Au bourg (Vve Jadouin) . . .	25
A Cabanne (Marc Gillet). . .	50
Id. (J. Labatut aîné) .	15
Terrasson (Poncignon) . . .	10
A Chataignier (Vve Casimajor)	20
Id. (Latour et Braud).	18
Id. (Dongey).	15
Id. (Vve Chaloubie). .	12
A Tarrey (J. Leude)	20
Au Hagna (Chéri Mérigon) .	20
Au Grain (Gaudin Lambert).	20
A la Hourcade (Banquet) . .	20
Au Hanchet (J. Labeyrie) . .	25
A Lamothe (Jacquet fils). . .	20
A Beauséjour (Guillemot) . .	20
A Cap-Blanc (Étien. Dubourg)	20
A Lagorp (R. Braud)	15
Id. (Vve Plumeau) . .	20
Au Gaës (Armand Jacquet) .	15
Au Protestant (J. Massé) . .	12
A Brède (J. Gaulier).	10
Au Poteau (P. Durons) . . .	15
Id. (E. Cheminade). .	10
A la Grave (Vve F. Secousse)	12
Au Moulin (Paul Princeteau)	8

	Tonneaux vin r.
A la Mouline (Dubignon) . .	10
Au Pas-de-Loup (Albert Célérier)	12
A la Hontasse (Vve Bernard).	10
A Larré (J. Andraut fils). . .	20
Id. (Plazanet)	15
A Larré (J. Andraut et Vve Chaloubie). . .	10
Au Chemin de la Vie (B. Deniau)	90
Id. (Vve Massé). . . .	45
Id. (Joseph Bessède) .	20
Id. (Sicot)	20
Id. (B. Deniaud) . . .	15
Id. (P. Massé aîné) . .	15
Id. (Elie Massé) . . .	12
Id. (P. Massé)	10
Id. (J. Goyac)	10
Id. (Guill. Furt) . . .	8
A la Canau (J. Constantin et Joffre)	25
Id. (J. Lafon).	25
Au Chappeley (J. Sallé) . . .	35
Id. (B. Decazères) . .	10
A Bernatet (Cailley).	20
Id. (P. Peyron fils) . .	20
Id. (Bodet)	8
Id. (Simon Grain) . .	15
Id. (J. Braud)	10
A Toutifaut (P. Prelat) . . .	30
A Sabarège (Jules Rideau). .	30
Id. (P.-Chéri Court) .	20
Id. (Ferdinand Brun).	10
A Marquet (Pierre Secousse).	20
Au Marancin (G. Armenaud)	15
Id. (G. Fortin)	10
Aux Coutins (Pierre Bessède)	50
A la Blanche (J. Monteil) . .	15
Id. (G. Armenaud) . .	15
Au bout du parc (D. Gaudin).	10
Aux Blandats (Jean Grain). .	8
Id. (Ch. Furt fils) . .	10
A St-Sever (Jeanneau jeune) .	15
Id. (P. Gazillon) . . .	12
Id. (Jacquet père) . .	10
Au Coude (Vve Mémain). . .	15

1. Ce cru figure déjà à Montferrand.
2. Le vignoble de Parabelle, d'une étendue d'environ 10 hect., est formé de deux enclos séparés seulement par un chemin. Le sol est siliceux et contient une grande quantité de cailloux. Ce domaine, dont les vins ont toujours été très estimés, vient d'être entièrement reconstitué par M. G. Lefort qui l'a complanté en cépages fins et a apporté dans la culture et la vinification tous les perfectionnements du Médoc. Le cabernet franc et le cabernet-sauvignon entrent pour près de moitié dans l'encépagement actuel. Aussi ce vignoble est-il appelé par la qualité de ses produits à occuper rapidement un des premiers rangs dans le pays. (Voir ci-avant le dessin du château.

	Tonneaux vin r.
Au bourg (Michel Durand) .	15
Id. (J. Charriol) . . .	10
A Rabanau (Jean Secousse) .	15
A Verdot (J. Lafon)	15
A Estansan (Tauziac). . . .	15
A Laubarède (J. Constant). .	12
A Sicard (J. Biscaye)	12
Aux Places (Albert jeune) . .	10
A Selafer (Andraud)	10
Au Treuil (Rives).	10
Id. (B. Andraud aîné).	5
Au Canton (P. Bernetet) . .	10
A Baugé (Jean Colon). . . .	50
Id. (Amant Jacquet) .	50
Id. (Bourseau)	10
Id. (P. Biscaye) . . .	10
A Saint-Denis (J. Vinatier). .	10
A Ribeyrote (Chéri Caillaud).	8

Une centaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn.

SAINTE-EULALIE. — 692 h. — 906 hect. — 12 k. au N.-E. de Bx; 2 k. au N.-E. du Carbon-Blanc; 3 k. 1/2 au S. de la Dordogne. — **B. :** au N., par Ambarès; à l'E., par Saint-Loubès et Yvrac; au S., par Yvrac; à l'O., par le Carbon-Blanc. — **Ch. de fer** (Paris-Orléans), st. à Lagrave-d'Ambarès, à 4 k. au N. du bourg. — **Ch. de fer** des Charentes, en projet, st. au Carbon-Blanc. — **Voitures** publiques de Bx à Sainte-Eulalie, de Bx à Ambarès, de Bx au Carbon-Blanc (départ de la place de la Bourse), six fois par jour, aux heures impaires, à partir de 7 h. — ✉ et ✈ : Carbon-Blanc.

Sol varié : collines et coteaux graveleux aux alentours du bourg et au N. de la commune, sablonneux vers le N.-O., argilo-calcaire ou argilo-graveleux vers le S. et l'E. : presque partout très propice à la viticulture. — **Sous-sol** gén. argileux ou marneux, sableux vers le N.-O., calcaire, exploitable pour moellon vers le S. et le S.-E. du côté des limites de la commune d'Yvrac.

Vins rouges très colorés et corsés, classés comme *bonnes côtes*, se rapprochant des premières côtes de Bassens; prix de primeur, 550 à 800 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Dom. de Coulon (E. Vergez).	110
Dom. de Roques et Poujeau (Guimard)	60
Ch. de Sens (P. Dubois). . .	175
Château-Montjon-le-Gravier (Armand Lille)	175
Cru Dintrans (Vve Calvé) . .	125
Château-la-Tour-Geyraud (Préveraud de Sonneville) .	130
Ch.-Malbec (G. Guignard). .	60
Ch.-Bouscau (Mariol). . . .	50
Ch.-Belle-Assise (de Calbiac)	25
A la Barouteyre (J. Terrier).	25
A Antonne (Beugard). . . .	35
A Bourgevin (Mme Douat). .	30
Aux Bédats (Raymond). . .	25
Château-l'Abbaye-de-Bonlieu (Héritiers Moure)	20
Chât.-Siret (Delugen). . . .	20
Ch.-d'Antonne (C. de Lamothe)	30
A Bergeon (Chauvin).	30
Id. (Gaudin).	15
A Antonne (Bernadet). . . .	10
A l'Angronne (l'abbé Amé). .	10
Les Molières (Mme Grèze) . .	10
A Cambre-la-Cosse (Ducourt).	10

	Tonneaux vin r.
Au Pont de Goulle (Guiserix)	15
Id. (René Desse). . .	10
A l'Argentière (Vve Lercaro).	15
A Terrasson (Meller)	15
Aux Places (Vve Comte fils) .	20
Id. (Mme Lavigne). . .	20
Id. (J. Neyraud) . . .	10
A Labrède (Neyraud)	20
Id. (Chauvin).	20
A Vincendon (Lataste) . . .	15
A Campesteau (A. Jacquet).	20
Au bourg (Hibert)	10
Id. (Buhan)	10
Id. (Gillet).	10
Au Baron (Mougneaux). . .	8
Au bourg (Desarnaud). . . .	20
A Chelivette (Hosteing) . . .	10
A Cocujac (Faurie)	10
Ch.-de-Cocujac (Hérit. A. Delpech).	10
Chât.-Mathereau (Comte de Menou).	5
A Baron (Desjambes)	10
Au Vinagrey (Monnier). . .	10
A Leude (Collon)	8
Id. (Nicolas Jacquet) .	8
Id. (Constantin) . . .	8
Id. (Beysson).	8
A l'Homme (Montangon). . .	10
A Biscaye (Bernatet)	12

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 5 tonn.

SAINT-LOUBÈS. — 2,497 h. — 2,508 hect. — 8 k. au N.-E. du Carbon-Blanc; 18 k. au N.-E. de Bx. — **B. :** au N., par la Dordogne; à l'E., par Izon et Saint-Sulpice; au S., par Montussan et Yvrac; à l'O., par Sainte-Eulalie, Ambarès et Saint-Vincent. — **Ch. de fer** (Paris-Orléans), st. à 700 mètres du bourg. — **Port** à Caverne. ✉ et ☞.

Sol divisé en trois sections, de natures différentes, présentant : au N., des palus qui bordent la Dordogne sur une largeur moyenne de 350 m., dans les sections de Vallenton et de Cavernes, et d'environ 200 m. du domaine de Roussane, à l'extrémité S.-E. de la commune; au centre, terrain silico-graveleux peu accidenté et peu profond; au S., terrain gén. argilo-calcaire très accidenté. — **Sous-sol :** au N., sable graveleux à 66 cent. de profondeur dans les sections de Vallenton et de Cavernes; dans le reste des palus, tourbe; au centre, sous-sol pierreux, argileux et graveleux, où l'on rencontre à 4 m. de profondeur une importante nappe d'eau; au S., sous-sol pierreux et graveleux à une profondeur moyenne de 33 cent.

Vins rouges de palus, corsés et colorés, recherchés pour les coupages et pour les expéditions d'outre-mer; la région du Vallenton, dont une partie s'étend sur Saint-Vincent-de-Paul, produit des vins recherchés à cause de leur souplesse et de leur agrément dus à la nature sableuse du sous-sol des alluvions; prix de primeur, 500 à 750 fr. — **Vins de côtes,** produits par 1/4 malbec, 1/4 merlot, 1/4 mancin, 1/4 béquignol, cabernets et autres cépages, généralement plus fins que les vins de palus, constituant de bons ordinaires, exportés sans subir de coupage; prix de primeur, 550 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES OU SUR LE PLATEAU

	Tonneaux vin r.
Château-Reignac (Hrs Chaline aîné, Labat, Vve Cassaigne).	100
A Conges (André Cassadou jeune)	50
Ch.-d'Olivey (St-Ange-Richon)	25
Chât.-des-Graves (Mme Lonisa Daste)	25
A Fouqueteyres (Bidon)	25
Ch.-des-Dauphins (Poitevin-Desmartis)	25
Ch.-Pelligon (Vve et hérit. Lacroix)	60
Au Livey (Leslesques)	25
A Haut-Brion (Mourin)	10
Au Basque (Beaujour)	25
Au Suisse (Bayle)	35
Ch.-Cajus (Laurent Bernatet)	25
Ch.-Graffeuil (E. Puisarnaud)	50
A Clauzet (Lamic)	30
Id. (Vve Laborde)	10
A Badailh (Ch. Arnaud)	30
A Jean-Blanc (Luro)	20
Ch.-Bel-Air (Camille de Lamothe)	50
Cru de Sarrail (U. Goupil)	20
A Sarrail (B. Eyma)	20
Id. (Poujol acqr Aubert)	20
A Jean-Pan (Gourreau)	35
Au Truch de Reignac (Lafon)	10
Au Truch (Duprat)	15
Au Petit-Moulin (Bernard jne)	15
A Lalande-Saint-Jean (Jahan fils)	15
Au Tertre de Cabet (Dufougeray)	15
Au Cabet (Mage)	30
Chât.-Labattut (Cavailhon et Am. Tessier)	60
A Gaignard (Urbain Guiard)	20
Ch.-Chelivette (Corue)	60
A Terrefort (Jahan père)	20
Id. (Monnet)	25
Id. (Dessalles)	15
Id. (Duprat)	10
A Lalande (Arthur Charron)	30
Ch.-Malleret (Morel)	30
Ch.-Lescart (Vallet de Payraud)	30
Ch.-Lacoucharde (Vve et hérit. Faurie fils aîné)	20
Ch.-Duzan (Carteyron)	10
Ch.-Soupetard (Cassadou aîné)	15
A Soupetard (Vve Robin)	10
A Massias (Menesplet frères)	40
Id. (Dupuy)	20
Ch.-Modéry (Lucien Chaline)	25
Chât.-Toignan (Th. Cazessus)	25
A Toignan (Bénessis aîné)	25
Id. (Dupuy)	20
Ch.-Barbeyrat (Vve et hérit. Le Rouzic et Gayon)	25
Crus des Porcherons et du Bergey (U. Goupil)	35
Au Bergey (Dessalles neveu)	20
Au bourg (Justin Armenaud oncle)	20
Id. (Justin Armenaud neveu aîné)	20
Chât.-Saint-Aignan (Henri Eymond)	30
Ch.-Conte (Lesnier)	40
A Salles (Delfieu)	15
Ch.-Chartran (Briol)	50
Ch.-La-Raffette (Aristide Chaline)	20
Au Garry (Collès)	20
A Jean-Videau (Vve Curat)	20
Id. (Dutruch)	15
Id. (Vigneau)	10
A Peybran (Vve Viand)	8
A Poumeys (Armenaud)	20

EN PALUS

Au Vallenton (Vallet de Payraud père)	40
Id. (Durand)	40
Id. (Mme Vve Charriaud)	100
Id. (Lafon)	100
Id. (Cazaux, député)	40
Id. (Alefsen de Boisredon)	70
Id. (Dupuy)	40
Id. (Ychéry)	20
Au Vallenton (Vve et héritiers J. Lataste)	20
Id. (Monnet)	20
Id. (Secousse)	60
Id. (Vve Faurie et fils)	20
A Pélut (Leuvielle)	40
Id. (Barreyre)	15
A Cavernes (Carteyron oncle aîné)	15
Id. (Armand Baron)	35

EN PALUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A Cavernes (Lafon)	40
A Lavignac (Laurent Espiaut)	15
Id. (Paychaud)	12
A Caderot (Minalet)	30
Id. (Técheney)	15
A Cassena (Vve Blanda)	15
A Roussanne (Vve et hérit. Servant)	80
A Amades (Bernard aîné)	30
Aux Artigues (Carteyron neveu)	20
A Clémiche (Faurie jeune)	30
A Bouleyron (Carteyron neveu)	10
Id. (Berthelot)	10
Id. (Court)	10
Aux Greyzeaux (Monnet)	25
A Laurel et au Sautereau (Sicart)	40
Au Pré-Long (Richet)	25
A Regat (Secousse)	25
A Roudier (Loubet)	20
Id. (Béguey)	15
Id. (Camus)	25
Id. (Léglise Nelson)	15
A La Parqueyre (Bayle)	25
Id. (François Léglise)	20
Au Grand-Arnaud (Amédée Tessier)	25
Aux Mothes (Paul Hugla)	25
Id. (Rouchon)	25
Au Grand-Bourdieu et à Portandon (Laurent Bernatet)	100
A la Guyonnette (Leuvielle)	20
A Dupuch (Gourreau)	40
Id. (Ménesplet frères)	30
Aux Aubarèdes (Jahan père)	10
Id. (Jahan neveu)	10
Id. (Carteyron oncle jne)	20
A Duprat (Vve Goudicheau jne)	10
Id. (Barthez)	15
Id. (Dessalles oncle)	20
Id. (Vve Curat)	20
Id. (Cassignard)	10
Id. (Signat)	80
Id. (Constant)	30
Id. (Delaye)	30
Id. (Carteyron oncle jne)	15
Id. (Carteyron neveu)	15
A Grelot (Henry Eymond)	50
A la Jalle Id.	60
Id. (Prévost fils)	30
Id. (Eusèbe), jnes plants.	30
A Fontanneau ou Pt Français (Henry Eymond)	140
A Jacoutet (Jattin)	40
A Poupette (Cassadou aîné)	30
Ch.-La Grange (La Fonta)	100
Aux Banqueyres et à Caplour (Garros, de Saint-Sulpice)	100

Environ 200 petits propriétaires font de 1 à 10 tonn.

SAINT-SULPICE-d'IZON et CAMEYRAC. — 1,068 h. — 1,503 hect. — 9 k. au N.-E. du Carbon-Blanc; 20 k. au N.-E. de Bx. — **B.** : au N., par Izon; à l'E., par Vayres et Izon; au S., par Beychac-et-Cailleau; à l'O., par Saint-Loubès et Montussan. — **Ch. de fer** (Paris-Orléans), st. à côté du bourg. ✉ et ☎.

Sol varié : très fertile, argileux, argilo-calcaire; bonnes graves fortes aux environs du bourg. — **Sous-sol** argileux, pierreux ou graveleux et sablonneux.

Vins rouges, corsés et colorés, classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers; prix de primeur, selon les années, 500 à 700 fr. — **Vins blancs,** peu importants, produits par l'enrageat et quelques cépages fins, très agréables, récoltés dans la partie dite « landes de Saint-Sulpice ».

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Ch.-Beauval (comte de Puységur)	150
Ch.-de-Badine (J.-B. Faure)	20
Ch.-de-Cantin (Paul Garros)	110

	Tonneaux vin r.
Ch.-Lamothe (baron d'Astre de Landsberg)	60
Laville (Léo Duthil)	50
A Redon (Técheney)	30
A Pinot (Hérit. Joseph Hautefaye)	25
Id. (Vve J. Rivière)	25
Au bourg (Hérit. Vve Pierre Rivière)	25
A Brandat (Léon Gachassin-Lafite)	25
Chât.-Lagraula (Petit, courtier)	30
Dom. du Gay (Alfred Simonnot)	25
A Leu (Vinatié)	35
Au Moulin (Bernard)	15
Id. (E. Maubourg)	8
Au Peyjouan (Vve Auguste Rivière)	15
A Châteaubriand (Bram, dit Saint-Amand)	15
A la Grange-brûlée (Brème)	10
A Birac (Hérit. Laveau)	8
Dom. du Criq (Adolp. Seguin)	8
Au bourg (Favaut fils)	20
Id. (Faure père et fils)	20
Id. (Larquey)	8
A Saudogne (Dutruch)	6
A la Croix (Dubergé)	10
A Cameyrac (Moreau)	6
Au Canton de la Lande (Lourteau fils)	10
Id. (Vve Rousseau)	6
Id. (Fourton jeune)	6
A Sablot (Jay)	15

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

MONTUSSAN. — 565 h. — 830 hect. — 6 k. à l'E. du Carbon-Blanc; 15 k. à l'E.-N.-E. de Bx. — **B. :** au N., par Saint-Loubès; à l'E., par Beychac; au S., par Pompignac. — ✉ et ☎ : St-Loubès.

Sol gén. composé de terres fortes, argilo-calcaires ou argilo-graveleuses; on trouve quelques parties siliceuses du côté de la Rte Nle et quelques parties argileuses sur les bords de la Laurence. — **Sous-sol** argileux vers le N.-E., du côté d'Orton, calcaire et exploité en moellons ou pierres tendres vers le S.-O., du côté de Cournau; ces carrières donnent un revenu insignifiant.

Vins rouges, produits par 1/2 malbec, 1/4 mancin, 1/4 merlot et autres cépages, classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers; prix de primeur, selon les années, de 550 à 700 fr. — **Vins blancs** d'enrageat, peu notables.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Domaine de Taillefer (Halty)	135
Ch.-Lamothe ou de Montussan (Barbe)	100
Le Moune (Du Hamel)	70
Ch.-Puymiran (Braulio Poc)	60
A Sorbède (Bersac)	50
A Seguin (Dussaut)	50
A Ferrand (Urbain Guiard)	50
Ch.-Lavergne (J. Fourché)	40
Ch.-Fonchereau (Rapet)	40
A Lafont (Garros)	35
A Carsoule (Vve Auduteau)	20
A Montussan (Raison)	20
A la Tuilerie (Guéridon)	20
Id. (Gaussens)	15
Au bourg (Augé)	15
Sur la Rte Nle (Doumain)	15
Id. (Vve Roux)	10
Id. (Pierlot)	10
A la Lagune (Doublet)	10

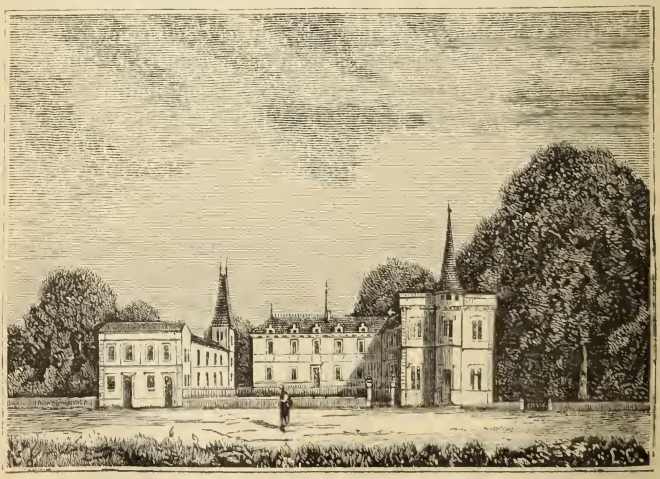
Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

BEYCHAC et CAILLEAU. — 660 h. — 1,560 hect. — 17 k. à l'E. de Bx pour Beychac, 21 k. pour Cailleau; 8 k. à l'E.-S.-E. du Carbon-Blanc. — **B.** : au N., par Saint-Sulpice; au N.-E., par Vayres; à l'E., par Arveyres et Saint-Germain-du-Puch; au S., par Sallebœuf et Camarsac; à l'O., par Pompignac et Montussan. — Beychac et Cailleau forment deux paroisses mais une seule commune au point de vue administratif. — ✉ et ✝ : Saint-Sulpice.

Sol varié, offrant, dans Beychac, des terres argilo-calcaires, argilo-siliceuses ou sablonneuses, et dans Cailleau, sur les plateaux, des terres douces argilo-siliceuses ou argilo-calcaires; sur les pentes, des terres fortes argileuses ou argilo-graveleuses, toutes assez fertiles. — **Sous-sol** très varié : presque partout imperméable, argileux, siliceux, calcaire, parfois ferrugineux.

Vins rouges, ordinaires, produits par 1/2 malbec et cabernet, 1/2 merlot, mancin, etc.; prix de primeur, 500 à 700 fr.

Vins blancs, très différents selon les crus. Dans les premiers crus de la commune, ils sont produits par 1/4 cépages fins (sémillon et sauvignon) et 3/4 enrageat, muscadelle et pelle-gris; ils sont alors cotés comme bonnes graves, classés après ceux de Langoiran, et payés de 400 à 500 fr., logés, selon les années. Dans les crus ordinaires, l'enrageat forme les 9/10 de l'encépagement, et les vins, très recherchés pour les opérations, sont payés de 300 à 400 fr. logés.



CHATEAU-DE-LESPARRE
M. F. Bloy, propriétaire. (Voir page 491, note 1.)

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b
Ch-Quinsac (Hér. Sarault)	170	180
Château-de-Lesparre[1] (F. Bloy)	250	100
Château-de-Villepreux (de Pitray).	20	80
A Catoy (Vve Fasileau) .	20	50
Ch.-Erigoye (Damas jor)	35	10
A Larsan (du Cheyron).	»	25
A Chambord (Roche). . .	20	20
A Teynac (Oscar Garros) .	20	30
A Durand-Bayle (Bédard)	20	40
A Galouchey (Liarès). . .	4	15
A Lesparre (Mme Moustey)	15	25
A Fosselongue (Vve Besset)	4	15
A Beychac (Caillibaut) . .	»	15
A Cailleau (E. Fol). . . .	»	25
Au chemin de l'Hermette (Pierre Pichot).	»	25

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonneaux.

YVRAC. — 736 h. — 849 hect. — 4 k. à l'E.-S.-E. du Carbon-Blanc; 13 k. au N.-E. de Bx. — **B. :** au N., par Sainte-Eulalie et Saint-Loubès; à l'E., par Saint-Loubès et Montussan; au S., par Tresses et Artigues; à l'O., par Lormont et Carbon-Blanc. — ✉ et ☎ : Carbon-Blanc.

Sol sablonneux ou argilo-calcaire. Cette dernière nature domine vers l'E., le N. et l'O. — **Sous-sol** pierreux vers le N., offrant, vers le S., de l'argile ou une terre dure et rougeâtre.

Vins rouges, produits par 1/2 malbec, 1/4 mancin, 1/4 jurançon, cabernet, merlot et autres cépages, corsés et colorés, classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers; prix de primeur, de 550 à 750 fr. — **Vins blancs,** produits par 2/3 enrageat, 1/3 sémillon, chalosse et blanquette; ont beaucoup diminué d'importance depuis quelques années et tendent tous les jours à disparaître pour faire place aux vins rouges. Les crus suivis d'un astérisque sont ceux où la reconstitution en américains greffés est la plus avancée.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Au Caire (Abadie, ing.).	55	»
Id. (Mondon) . . .	35	»
A Pey-Bonnet et Lafite (vicomte du Val). . . .	10	5
A Hameau (Delarbe). . .	15	»
Bellevue * (Mongie, court.)	18	»
Ch.-Blanzac * (Henri Duboscq-Lettré, négoc.). .	140	10
Ch.-de-Lort (Lajard). . .	10	50
A Morpain (Saint-Martin).	80	»
Ch.-de-Choisy (Bernard jne)	60	10
A Jean Chou ou la Monetérie (Cazillac).	50	12
A Peyrarey (Mariol) . . .	60	»
A Cap-de-Fer (Vve et hérit. Faurie et fils aîné) . . .	20	»

1. Le Château-de-Lesparre, de construction récente, commande un ancien domaine seigneurial, qui appartenait jadis à la comtesse de la Thibaude. Il vient d'être agrandi par le propriétaire actuel, et comprend environ 200 hect., dont les 2/3 sont consacrés à la vigne. Ce vignoble, complanté de cépages de choix, produit des vins rouges et blancs très estimés et des meilleurs de la contrée. De nouvelles plantations, faites avec le plus grand soin, porteront sa production moyenne à 250 tonn. vin rouge et 100 tonn. vin blanc.

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Labatut (Eyssan) . . .	20	»
*A Maillard** (Hérit. Paul Gachassin Lafitte) . . .	20	5
A Royer (Ve G. Tandonnet)	25	»
Aux Tabernottes (Faux).	10	»
A la Chapelle (Nardon). .	15	»
Id. (Fonchat) .	25	»
A Chatelus (Redon) . . .	10	5
A la Mégue (Lessanse). .	25	»
Domaine de Peyreland dit Clos-les-Moines (Henry Flamisset).	20	»
A Bonneau (associé de M. Redon).	10	»
A Gréseau (Carsoulle fils).	10	»
A Gréseau (Duleau). . . .	5	»
Id. (Mme Boulzaguet)	5	»
A Canteloup (Guérineau).	10	»
A Faverie (Faverie). . . .	10	»
Au Pin (Vve Faure) . .	10	»
Id. (Barbou) . . .	10	»
Id. (Aradel). . . .	10	»
Au bourg (Gendre) . . .	10	»
Id. (Beaudet) . . .	10	»
Id. (Morpain). . .	10	»
Au Moulin de Galias et au Renard (Deville) . .	10	»
Sur la Rte Nle (Collès). .	10	»
A Pey-Bonnet (Jacquet) .	15	»
*A Raison** (Raison) . . .	10	»

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

TRESSES. — 704 h. — 1,185 hect. — 5 k. au S.-E. du Carbon-Blanc; 10 k. à l'E. de Bx. — **B.:** au N., par Yvrac; à l'E., par Pompignac et Fargues; au S., par Bouliac et Carignan; à l'O., par Floirac et Artigues. — ✉ et ✈ : Bordeaux-La-Bastide.

Sol présentant quatre coteaux courant de l'E. à l'O., dont le versant N. est composé de terres douces, et le versant S., de terres argilo-graveleuses ou argilo-calcaires. — **Sous-sol :** sur le versant N. des coteaux, terre dure imperméable, convenant très bien aux vignes blanches; sur le versant S., argile et pierre; vers l'O., sable et graves grasses.

Vins rouges, produits par 2/3 malbec, 1/3 merlot et jurançon, corsés et colorés, constituant de très bons ordinaires dans les 1ers crus de la commune; prix de primeur, de 550 à 750 fr.

Vins blancs, produits par 1/2 enrageat, 1/2 blanquette, folle, chalosse-blanche; prix de primeur, 300 à 400 fr., logés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Pinang-Delord (Ducoux)	80	20
Chât.-Sénaillac (Grédy, de la mon Farinel et Grédy).	70	»
Ch.-Lemit (Teyssonneau).	25	18
Fontenille (Mme Dufresne)	20	50
Cru Les Ormes autrefois *Lespiaut* (Mme Ln Faure)	20	»
A Perniot (Girard)	20	30
A Dupeyrat (Villechenoux)	20	5
A Bellevue (E. Faure) . .	20	15
A Nicolas (Sergan). . . .	15	6
Chât.-de-Bel-Air (Vor Tétard)	40	»
A Côte-Rôtie (fam. Marès)	15	»
A Loduc (Girard).	15	»
A Lachaux (Vve Lafon). .	10	80
Chât-Palot (Edmond Balguerie)	10	50
A Biré (Marcillac)	10	10
A Collège (Félix Larcade).	10	15
A Gignoux (Brouillau) . .	10	10
Au Landais (Ramondoux)	»	20
A la Roche (Ivoy).	»	15

Une vingtaine de petits propriétaires font de 5 à 15 tonn., rouge ou bl.

ARTIGUES. — 434 h. — 736 hect. — 8 k. 1/2 à l'E. de Bx; 5 k. au S. du Carbon-Blanc. — **B.** : au N., par Yvrac; au N.-O., par Lormont; à l'E. et au S., par Tresses; à l'O., par Cenon. — ✉ et ☞ : Bordeaux-La-Bastide.

Sol accidenté, gén. fertile, graveleux sur les coteaux, argilo-siliceux dans les vallons. — **Sous-sol** : terre tape silico-argileuse.

Vins rouges, produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 mancin, jurançon et autres cépages analogues à ceux des côtes de Cenon et de Floirac; prix de primeur, 500 à 750 fr. — **Vins blancs,** produits par l'enrageat, ordinaires et en petite quantité.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-de-Bétaille ou d'Artigues (Metge)	40	*A l'Ormeau* (Dr Vénot)	10
Ch.-la-Barrière (Jarossay)	40	*A la Fleur* (Giroux)	10
A Feydeau (Hamelin)	40	*A Lisardit* (C. Barbon)	10
Château-Lestrille-Lamarque (Bayle)	5	*A Germiny* (Lagarde)	10
Au Gay (Dr Landreau)	50	*A la Blancherie* (de Saint-Martin)	10
Ch.-la-Prairie (Fornerod)	10	*A Lafite* (Chaine)	10
A la Mouline[1] (Grédy)	15	*A Belair* (Videaux)	5
A Lalanne (Debord)	10	*A Barbe* (Parrieu)	5
A Tout-y-Faut (Villette)	15	*A Camus* (Bonneron)	5
		A la Voûte (Dr Coignet)	4

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonn.

FLOIRAC. — 1,854 h. — 903 hect. — 7 k. à l'E. de Bx; 7 k. au S. du Carbon-Blanc. — **B.** : au N., par Bordeaux-La-Bastide et Cenon; à l'E., par Artigues et Tresses; au S., par Bouillac; à l'O., par la Garonne. — **Ch. de fer** de Bx à la Sauve, qui a son point de départ près du pont métallique et traverse le village de la Souys où existe une halte. — **Voit.** publiques de La Bastide à Floirac et à Latresne. — **Omn.-tramways** toutes les heures. — **Steam.-omn.** : les *Hirondelles* et les *Gondoles,* partant alternativement d'heure en heure, en face de la Bourse, et faisant escale à Floirac, près la passerelle, et au port de la Souys. — ✉ et ☞ : Bx-La-Bastide.

Sol varié : à l'O., palus très fertiles bordant la Garonne; au centre, coteaux très accidentés, le plus souvent silico-calcaires ou silico-graveleux; à l'E., plateau élevé silico-argileux. — **Sous-sol** divisé en deux parties : à l'O., alluvions; dans le reste de la commune, pierre à une plus ou moins grande profondeur, exploitée comme moellon ou comme pierre de taille.

Vins rouges de côtes, classés parmi les 1res côtes de la rive droite de la Garonne; prix de primeur, de 600 à 850 fr.

1. Le cru de la Mouline est réuni au Château-Sénailhac, à Tresses.

Vins rouges de palus, moins fins, mais plus corsés et colorés que les précédents; obtiennent 550 à 750 fr. en primeur.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.
*A la Burthe** (Adrien Faure)	100
Chât.-la-Molère (R. Cahuzac)	60
C.-Lacroix (Mme Dan. Lawton)	25
Ch.-Montagne (Vve Ch. Baour)	30
Au Cocut (Marsaudon)	20
Au Bourbon-Bel-Air (Géraud)	18
Cru Garès (Louis Despax)	20
Au Cocut (Remy)	10
Dom. de Garat (L. Despax)	20
Au Cocut (Clavières)	12
Dne La Crompe (Vve Hauchecorne)	20
A la Gardelle (Castex)	12
A Rébédech (Holagray)	12
A Feaux (J.-A. Favre)	10
A Belle-Croix (Vve Houël)	10
Dne de Rudemont (Octave Duluc)	12
A Cornier (Prévost)	25
A Caumont (Spanier)	10

EN PALUS

Château-Lacroix (Mme Dan.-Lawton)	100
A Vimeney (Vve de Gourgues des Moulins)	200
A la Souys (Picaud)	70
Id. (Trapaud de Colombe)	40
Id. (F. Dumézil)	40
Id. (Fénelon)	30
Id. (Géraud)	20
A la Souys (Robert)	40
Ch.-Lagravette (Dr Chaigneau)	30
A la Tourate (L. Laliman)	4
A Lataste (Mlle Sellerier)	50
A Camescasse (Desmarais)	35
A Sorbé (Dr Devalz)	20
A Monpéou (Mme Hervouet)	5
*Castel Floirac** (Alfred Lavertujon)	30
A la Souys (Renaud)	20

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux, en côtes ou en palus.

BOULIAC. — 694 h. — 800 hect. — 8 k. au S.-E. de Bx; 9 k. au S. du Carbon-Blanc. — **B.:** au N., par Floirac; au N.-E., par Tresses et Carignan; au S.-E., par Carignan; au S., par Latresne; à l'O., par la Garonne. — **Ch. de fer** de Bx à la Sauve, st. à 1 k. au S.-E. du bourg. — **Steamers-omnibus** s'arrêtant toutes les heures au port des Collines. — **Voitures** à volonté à La Bastide. ✉ et ✈ : Bordeaux-La-Bastide.

Sol : moitié en palus, moitié en côtes et haut plateau. Les palus, d'une grande fertilité, présentent, à une profondeur variable, un sous-sol d'argile plastique, sur un lit de sable fin à une très grande profondeur. Les coteaux présentent un sol tantôt argilo-calcaire ou marneux, tantôt argilo-graveleux ou argilo-siliceux. Cette dernière nature se trouve surtout sur le haut plateau qui termine la commune à l'E. — **Sous-sol** des coteaux: alternativement de moellon, de grave ou d'argile.

* Les vignobles marqués d'un astérisque sont ceux dont la reconstitution par les vignes américaines est très avancée.

Vins de côtes, produits par 1/2 malbec, 1/3 merlot, 1/6 mancin, cabernet (vidure), massoutet, fer, etc., corsés et colorés, constituent de bons ordinaires; prix de primeur, de 600 à 850 fr.

Vins de palus, produits par une portion un peu plus forte de malbec et quelquefois avec un peu de verdot. Ils obtiennent généralement 25 à 50 fr. de moins par tonn. que les crus de côtes; les vins récoltés dans les palus secs qui bordent le fleuve sont les plus délicats, par suite de la nature siliceuse des alluvions; pour ces derniers, mêmes prix que pour les vins de côtes.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r		Tonneaux vin r.
Chât.-Bouliac (E. Cruse) . .	150	*A Viale* (Jules Pichard) . . .	45
A Lubbert (Chalès)	40	*A Despagne* (Vve Labrie). . .	15
Chât.-du-Pian (hérit. Deffès).	10	*Au bourg* (Hostein)	15
Clos de Gravière (Balzer) . .	70	*A Bessan* (Vve Lalanne) . . .	12
A Freychaud (Ed. Louit) . .	50	*A Sobat* (Abria).	20
A Domazeau (Mme Daval) . .	50	*A la Pâte* (Vve Pâté).	10
A Cruzel (Labenne-Rongier).	40	*A Brousse* (Castannet). . . .	10
A Tojan (Jules Pichard). . .	50	*A Mallus* (Degans).	10
A Berliquet (Ducau)	30	*Au Canton* (Héliot, en vente).	10
Ch.-Lavergne (Sens).	40		
Ch.-Dinetty (Ch. Chauliac). .	15	*A Belle-Vue* (Mme Lung). . .	8
Ch.-du Dragon (Vve H. Cruse)	30	*Au bourg* (Boulugnet)	10
A Monjuan (Jean Hugla). . .	15	*Au Bordelais* (Declèves) . . .	20
A Daviaud (Sort).	5	*A Cabirat* (Larrieu)	10

EN CÔTES ET EN PALUS

Chât.-de-Macanan (Vve Hervouet).	80	*A Delord* (Castagnet).	70
		A Condom (acq. Bonenfant). .	12

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

EN PALUS

Ch.-Benonville (G. de Buhan)	235	*A Labarde* (Rosset et Laporterie)	50
Chât.-Vimeney (de Gourgues des Moulins)	200	*Au Port* (Vve Tranchet). . . .	35
Ch.-Terrefort (Jussine) . . .	100	*Domaine de Lamothe* (H. Berniard).	25
Au port des Collines (Exshaw)	130	*A Robert* (Vve Robert).	15
Ch.-de-Grizelle (Vve A. Alaret)	30	*A la Palu* (Rambaud).	15
A Godefroy (Maurel)	70	Id. (Larrieu)	10

Cinq ou six petits propriétaires font de 5 à 15 tonneaux.

POMPIGNAC. — 604 h. — 1,190 hect. — 13 k. au N.-O. de Créon; 12 k. à l'E. de Bx. — **B.:** au N., par Yvrac et Montussan; au N.-E., par Beychac; à l'E., par Sallebœuf; au S., par Fargues; à l'O., par Tresses. — **Omnibus** de La Bastide à Pompignac, passant à Artigues et à Tresses (deux départs par jour). — ✉ et ☎ : Bordeaux-La-Bastide.

Sol accidenté et varié, argilo-siliceux, très fertile dans les vallons, argilo-siliceux, moins fertile, ou quelquefois argilo-calcaire sur les coteaux; terres douces et maigres sur le haut plateau, à l'O. de la commune; quelques parties graveleuses peu importantes vers le N. — **Sous-sol** gén. argileux ou pierreux; carrières de pierres dures, tendres, très estimées, dans les domaines du Vigneau, des Carmes et du Castéra; nombreux et intéressants sujets d'étude paléontologique.

Vins rouges, produits par 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cabernet, fer (prunaley), mancin, etc., corsés et colorés, bons ordinaires; prix de primeur, 500 à 700 fr. — **Vins blancs,** d'enrageat, jurançon, blanquette et sauvignon, recherchés pour les opérations; prix de primeur, 300 à 400 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
A la Romaningue (du Cheyron)	45	80
Dne de Daims (Dulong aîné)	15	15
Dne de Chatillon (Bellier)	6	»
A Filatreau et Tretin * (Dr Lachaze)	30	»
Au Castéra (Prompt, ingénieur)	10	5
A Beaulé (de Solminihac)	50	25
Au Vigneau (A. Duhau)	40	40
Ch.-Primet (Vve Durand)	40	50
A Rivanseau (Bénard)	30	20
Aux Carmes (Mn Besse)	50	»
A Manial (Sévy)	25	10
A Bosquet (Vve de Sibas)	20	20
Queyssard (Vve Laliman Delorme)	10	30
A Landeron (Vve Nartigue)	15	10
A Meyrefort (Aug. Bord)	25	»
A Vincent (Vve Jean Gautheyron)	10	5
A Plantey (Gust. Cantenat)	2	»
A Cadouen * (Servan)	15	»
A Arrouch (Dinat)	5	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., rouge ou bl.

SALLEBŒUF. — 688 h. — 1,469 hect. — 16 k. à l'E. de Bx; 10 k. au N.-N.-O. de Créon. — **B.** : au N., par Beychac; à l'E., par Saint-Germain-du-Puch et Camarsac; au S., par Bonnetan; à l'O., par Pompignac. — ✉ : Lignan. — ☎ : Créon.

Sol accidenté, gén. argilo-calcaire. — **S.-sol** pierreux, en quelques parties de l'E. de la commune; grav. ou arg., dans les autres parties.

Vins rouges, classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers; prix de primeur, 500 à 700 fr. — **Vins blancs,** analogues à ceux de Pompignac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Chât.-Vaquey (Delarue)	15	120
A Montey (Hrs C. Burguet)	25	40
Au Pavillon (Cart)	10	30
A Dourneau (P. Desmaisons)	10	25
A Milon (G. de Buhan)	»	30
A Salomon (E. Lajard)	15	20
Au Petit-Cos (P. Savariaud)	30	»
Ch.-de-la-Tour (H. Sclafer)	30	»
Domaine de Gasparin (Vte de Vassal-Sineuil)	6	15

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 4 à 20 tonn.

CAMARSAC. — 357 h. — 535 hect. — 6 k. au N. de Créon; 18 k. à l'E. de Bx. — **B. :** au N., par Beychac; à l'E., par Croignon et Saint-Germain; au S., par Croignon, le Pout et Sadirac; à l'O., par Loupes et Sallebœuf. — ✉ et ✝ : Créon.

Sol accidenté, gén. argilo-calcaire, plus propice à la vigne qu'aux céréales. — **Sous-sol** presque partout pierreux, exploité comme pierre tendre de taille expédiée à Bordeaux.

Vins rouges, corsés, colorés et très agréables comme vins d'ordinaire; prix de primeur, de 500 à 750 fr. — **Vins blancs,** analogues à ceux de Pompignac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Château-de-Camarsac (Biraben)	60	70	*A Mazères* (Schemaleck)	15	20
A Villaure (Le Grix de la Salle)	20	40	*A Jean-Bertrand* (Demptos)	6	15
			A Beauséjour (de Gillet)	6	15

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 6 tonneaux.

LOUPES. — 133 h. — 488 hect. — 6 k. au N.-N.-O. de Créon. — **B. :** au N., par Bonnetan et Camarsac; à l'E., par Camarsac et le Pout; au S., par Sadirac et Lignan; à l'O., par Lignan et Bonnetan. — ✉ : Lignan. — ✝ : Créon.

Sol gén. composé de terres douces; quelques terres fortes vers l'O. — **Sous-sol** pierreux vers l'O., présentant une terre tape argileuse et compacte vers l'E.

Vins rouges ordinaires; prix de primeur, de 450 à 700 fr.

Vins blancs, produits par 1/2 enrageat, 1/4 jurançon, 1/4 cépages fins, ordinaires dans les crus paysans, qui vendent de 300 à 400 fr.; supérieurs dans la plupart des crus bourgeois, où ils ont assez de douceur et se vendent de 325 à 450 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
A Pailhas (Pailhas)	15	60	*Aux Arouches* (Pierre Dumont)	6	15
A Maledent (Sourisseau)	50	10	*A Narson* (Ribeyre)	»	15
A Rocheran (Vedey)	20	40			

Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., dont 1/4 rouge.

BONNETAN. — 234 h. — 439 hect. — 8 k. au N.-O. de Créon; 15 k. à l'E. de Bx. — **B. :** au N., par Pompignac et Sallebœuf; à l'E., par Loupes; au S., par Loupes et Lignan; à l'O., par Fargues. — ✉ : Lignan. — ✝ : Créon.

Sol accidenté et varié : argilo-calcaire, argilo-graveleux ou

argilo-siliceux, gén. fertile. — **Sous-sol** pierreux vers le N. et l'O.; graveleux vers l'E.

Vins rouges, excellents ordinaires, corsés, colorés et coulants dans les crus bourgeois; prix de primeur, 500 à 750 fr. — **Vins blancs,** semblables à ceux de Loupes.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.		Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b
Chât.-Laloubière (Crédit Foncier de France). . .	100	10	*Les Gauthiers* (Larobertie)	20	30
A Plantier et à Nagères (Léo Frois)	35	30	*A Labadie* (Marcens) . .	8	30
			Au Violon (h^on O. Du Sault)	10	15
			Au Chenu (Pellé)	5	15

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn., rouge ou bl.

CURSAN. — 208 h. — 607 hect. — 23 k. à l'E.-S.-E. de B^x; 3 k. au N. de Créon. — **B.:** au N., par Croignon; à l'E., par Baron et Camiac; au S., par la Sauve et Créon; à l'O., par le Pout. — ✉ et ☿ : Créon.

Sol très accidenté et varié : terres fortes argilo-calcaires, terres douces et terres argilo-graveleuses. — **Sous-sol:** terres douces du côté O., mêlées à une terre tape ferrugineuse, rougeâtre. Dans le reste de la commune, pierre ou argile.

Vins rouges ordinaires, prix de primeur : 500 à 750 fr. — **Vins blancs**, produits par 9/10 enrageat et 1/10 sauvignon, blanquette, malvoisie, des meilleurs de la contrée, contenant jusqu'à 15° d'alcool dans les 1ers crus de la commune, où ils se vendent de 400 à 500 fr.; les seconds crus ou crus paysans obtiennent de 300 à 400 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b		Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b
Château-Barrault (Cte de Fumel).	15	100	*Ch.-Guyonnet* (Hérit. Dejean de Gleyse)	8	8
Ch.-Raoul (Mme Vve Bourges)	50	50	*A Landrin* (Félix Lalande)	»	15
			A Groulié (Groulié) . . .	»	15

Une dizaine de petits propriétaires font de 4 à 20 tonn.

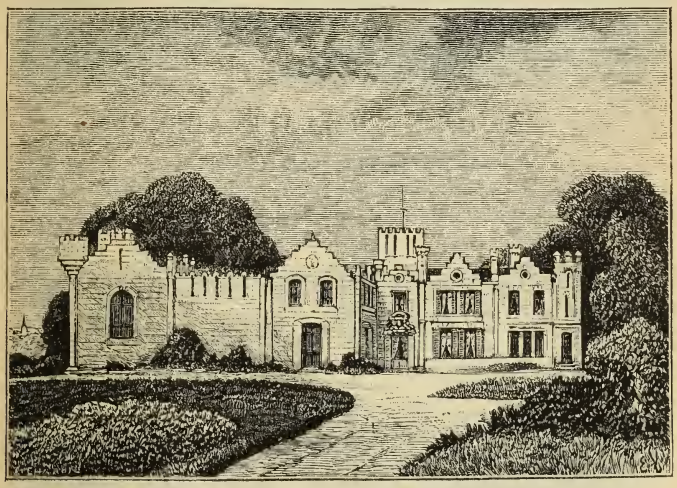
FARGUES. — 551 h. — 711 hect. — 12 k. au N.-O. de Créon; 12 k. à l'E. de Bordeaux. — **B.:** au N., par Pompignac; à l'E., par Bonnetan; au S., par Lignan; à l'O., par Carignan. — **Omnibus** de B^x à Planteyre, partant chaque jour, le matin et le soir. — ✉ Lignan. — ☿ Créon.

Sol très accidenté : offrant sur le plateau élevé des Bons-Enfants une terre douce; sur ses nombreux coteaux, des terres argileuses,

argilo-calcaires ou argilo-graveleuses, argilo-sableuses ou sableuses, variant à chaque pas. La couche végétale, gén. peu épaisse, est néanmoins assez fertile, surtout dans le fond des vallons. — **Sous-sol** gén. pierreux sur les coteaux, et présentant une sorte d'arène ou terre tape, compacte et imperméable dans presque toutes les parties de la commune où la terre végétale est sableuse.

Vins rouges, produits par 2/3 malbec, 1/3 merlot, cabernets (vidures), mancin et autres cépages, corsés et colorés, classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers ; prix de primeur, 500 à 750 fr. — **Vins blancs** semblables à ceux de Loupes.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Clos-Laffitte[1] (H.-J. Sicard), nouveau vignoble	100	»
Château-Niort (Chaumel)	35	»
A Dringue (Gondom)	20	»



CLOS-LAFFITTE
M. H. Sicard, propriétaire.

1. Le Clos-Laffitte fait partie d'un domaine de 57 hectares dont 18 hectares en prairies de 1re qualité, 6 hectares en verger, bois et terres labourables, 33 hectares en vignes, situées sur des coteaux très avantageusement exposés et dans un terrain argilo-calcaire et graveleux.

Ce vignoble, presque entièrement composé de vignes américaines greffées avec les plus fins cépages : cabernet, merlot et malbec, présente une végétation luxuriante au milieu de vignobles plus ou moins anéantis par le phylloxera.

Grâce à la nature du sol et au bon choix des cépages, ce cru produit un vin recherché et très estimé à cause de son corps, de sa couleur et de sa grande sève.

M. H. Sicard a fait bâtir à Clos-Laffite un magnifique cuvier avec complet agencement pour une bonne vinification.

DOMAINE DE LA FRAIZE

M. C. Verdelet, propriétaire.

CHATEAU-BEAUSÉJOUR

M. Gabriel Rolland, propriétaire.

	Tonneaux vin r.	vin b.
Au Gourdin (Vve P. Chameau)	25	»
Dne de La Fraize[1] (C. Verdelet)	5	20
Chât.-la-Tour (Casimir)	40	30
Ch.-Beauséjour[2] (Gabriel Rolland)	60	20
A Cruzeau (P. Courau)	»	50
A Paradis (R. Rietmann)	20	30
Au Bois-Menu (Picharry)	10	15
A Sainte-Raffine (Joseph Duval)	10	25
A Bellegarde (Octave Chipoulet)	6	2

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn., rouge ou bl.

CARIGNAN. — 663 h. — 852 hect. — 12 k. à l'E.-S.-E. de Bx; 10 k. au N.-O. de Créon. — **B.:** au N., par Tresses; à l'E., par Fargues et Lignan; au S., par Cénac et Latresne; à l'O., par Bouliac. — ✉ : Latresne. — ☿ : Quinsac.

Sol accidenté et très varié, présentant une plaine entourée de coteaux, tantôt argileux, tantôt argilo-calcaires, argilo-graveleux ou argilo-sableux. — **Sous-sol** gén. pierreux, nombreuses carrières de pierre tendre.

Vins rouges, corsés et colorés, bons ordinaires, acquérant en vieillissant un petit bouquet fort agréable. Ils sont assimilés, dans les premiers crus de la commune, aux vins des 1res côtes de Camblanes et de Quinsac; prix de primeur, 600 à 900 fr. Ils sont produits par 2/3 malbec, 1/3 merlot, cabernet et autres cépages. Presque toutes les plantations nouvelles ont été faites avec une proportion de cabernet plus forte que celle qui existe dans les anciens vignobles. — **Vins blancs** ordinaires, disparaissant peu à peu.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b
Château-Canteloup (Lebeaud)	80	»
Sonney-Canteloup (Du Chézaud)	50	»

1. Le domaine de La Fraize a une contenance de 25 hectares en un tenant, qu viennent d'être, de la part du nouveau propriétaire, l'objet d'une transformation complète et des plus intelligentes.

Le vignoble rouge, de création récente et complanté en cépages de choix, est situé dans la commune de Carignan, sur des coteaux argilo-calcaires admirablement exposés au midi et au levant; il a déjà donné d'excellents résultats.

Le vignoble blanc, situé dans Fargues, produit un des meilleurs vins blancs de la contrée.

Cinq hectares de prairies de première qualité, des bois taillis en coupes réglées et des terres labourables font de cette propriété un domaine complet pouvant largement nourrir tout le bétail nécessaire à son exploitation, et payer en grande partie ses frais de culture par les bois, raisins de table, fruits, petits pois, pommes de terre et céréales que l'on vend chaque année.

Le petit castel de La Fraise, que nous représentons ci-contre, est accompagné de dépendances parfaitement aménagées; enfin, ce charmant et excellent domaine possède deux sources et un ruisseau courant qui alimente une pièce d'eau.

2. Le Château-Beauséjour, entouré d'agréments de tous genres, commande un vignoble de 45 journaux, parfaitement situé et complanté en cépages de choix.

MAISON NOBLE DE SABATEY

M. F. Régis, propriétaire.

	Tonneaux vin r.	vin b.
Dme de Sabatey[1] (F. Régis)	125	»
Roqueys (Gerbaud de Lafaye)	60	»
Ch.-de-Carignan (comte Trigant de Beaumont)	100	30
A Claret et Peyrideau (Rigaud)	70	»
Au Grand-Arnaud (Raymond Tandonnet)	60	»
Au bourg (Barraud, boulr)	50	»
Chât.-Beaugey-Chendu (hérit. Candellé)	40	»
A la Marmette (Vve Lessance, de Caudéran)	40	25
A Bellevue (Rd Tandonnet)	»	18
Ch.-Maillet (Delhomme, négociant)	25	20
A Léon (Vve Besse)	35	»
A Cabiral (Mandavy)	25	»
A Peyorton (H. Brunet)	25	»
A Candeyran (Gourdon)	20	»
A Cueille (Rubbio)	18	»
Au bourg (J. Barraud)	18	»
A Fita (L. Tandonnet)	18	»
A la Motte (Caudeyran)	18	»
A Carignan (de Secondat)	20	5
Id. (A. Nougueyrède)	10	20
A Vignac (Mangey)	15	»

Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

LIGNAN. — 401 h. — 894 hect. — 14 k. à l'E.-S.-E. de Bx; 7 k. à l'O.-N.-O. de Créon. — **B.** : au N., par Fargues; à l'E., par Loupes et Sadirac; au S., par Sadirac et Cénac; à l'O., par Latresne

1. Nous ne pouvons pas donner à nos lecteurs une idée plus juste des travaux remarquables que M. F. Régis a fait exécuter à Sabatey qu'en mettant sous leurs yeux les conclusions du rapport fait en 1867 sur ce domaine, à l'occasion du concours pour la prime d'honneur dans la Gironde :

« Tout en regrettant de n'avoir pas une part meilleure pour récompenser l'ensemble des travaux à Sabatey, devant la nécessité de nous renfermer dans les termes des instructions ministérielles, nous voulons au moins donner un témoignage de reconnaissance publique à M. Ferdinand Régis, en l'appelant le premier à recevoir une médaille d'or grand module. Cette médaille est accordée à M. F. Régis pour l'ensemble de ses travaux, la plantation et la tenue au moyen d'instruments économiques d'un vignoble remarquable entre ceux qui font la richesse et la renommée de nos contrées. »

et Carignan. — **Ch. de fer** de Bx à la Sauve, st. à 300 m. au N.-O. de l'église. ✉ et ☎.

Sol varié, très accidenté; gén. terres fortes, argilo-calcaires ou argilo-graveleuses, et, dans quelques parties de la commune, terres douces. — **Sous-sol** gén. pierreux.

Vins rouges, classés parmi les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers; prix de primeur, 500 à 750 fr. dans les premiers crus de la commune. — **Vins blancs,** produits par 3/4 enrageat, 1/4 sémillon, malvoisie, blanquette, jurançon blanc et autres cépages; constituant, dans les premiers crus de la commune, de bons vins de table; prix de primeur, 300 à 500 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-la-Ligne (Renaud) .	125	50	*Peybotte* (Vve Math. Cruzel).	7	30
Ch.-Pageyrin (Vve Journu)	45	15	*A Galoche* (F. Camau, veuve Brunier)	15	10
Chât.-Lillefort (Vve J. de Puységur)	25	3	*A Rozet* (Jean Lamy) . . .	10	10
Ch.-de-Seguin (de Lajugie)	15	50	*A Mons* (Jean Lesvignes) .	10	10
A Bellevue (J. Lavergne) .	20	10			

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

LATRESNE. — 1,813 h. — 1,001 hect. — 14 k. à l'O. de Créon; 12 k. au S.-E. de Bx. — **B.:** au N., par Bouliac; à l'E., par Carignan et Cénac; au S., par Cénac et Camblanes; à l'O., par la Garonne. — **Ch. de fer** de la Sauve, st. au Castera. — **Steamers-omnibus** les *Hirondelles* et les *Gondoles,* partant toutes les heures et s'arrêtant aux ports d'Arcins et de l'Orme. — ✉ et ☎.

Sol varié : à l'O., palus consacrés à la vigne avec cultures intermédiaires de céréales, légumes et fourrages; au centre, coteaux accidentés gén. argilo-calcaires et sur quelques points graveleux; à l'E., haut plateau sablonneux ou sablo-argileux. — **Sous-sol :** à l'O., d'alluvions; dans le reste de la commune, carrières de pierre exploitées sur une grande échelle. Quelques bancs de graviers.

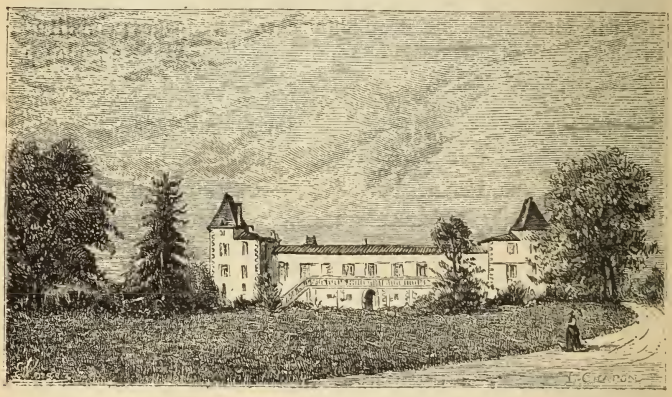
Vins rouges, produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot et autres cépages, se divisant en vins de côtes et vins de palus. Les uns et les autres, corsés et colorés, sont très recherchés par le commerce, qui les classe parmi les bons ordinaires et les expédie vers le Nord, la Belgique et la Hollande; prix de primeur, 600 à 900 fr. Certaines récoltes très bien réussies ont obtenu en vieux jusqu'à 1,100 fr. Les vins de côtes, plus souples et plus fins que les vins de palus, peuvent entrer dans la consommation au bout de deux ans; les vins de palus, plus riches en couleur, sont souvent recherchés pour les

opérations. A conditions égales, les vins de côtes obtiennent une faveur d'environ 10 0/0 sur les prix accordés aux vins de palus. Les premiers crus de la côte ont un bouquet très développé après trois ou quatre ans.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r.
Château-de-Latresne[1] (comte de Bonneval).	550



CHATEAU-DE-LATRESNE

Comte de Bonneval, propriétaire.

1. Après avoir appartenu au premier président du Parlement de Bordeaux Deffès, puis au premier président de Pontac, la terre de Latresne appartenait, depuis près de trois siècles, aux marquis de Latresne, lorsque la Révolution éclata. A cette époque, le propriétaire émigra; mais, par suite de l'adresse et du dévouement de sa famille, ses biens ne furent confisqués qu'en partie et, à son retour en France, il rentra dans l'entière propriété de son domaine. Des mains du marquis de Latresne cette terre passa dans celles de M. Delpla, puis dans celles de Mme Asselin, qui l'a vendue en 1839 à M. le comte de Bonneval. Celui-ci est mort en 1882, laissant le château et la terre de Latresne à son petit-fils, Gabriel de Bonneval, alors âgé de deux ans, sous la tutelle de son fils aîné, le comte de Bonneval.

Le Château-de-Latresne est admirablement situé; il domine tout Bordeaux et une partie du cours de la Garonne.

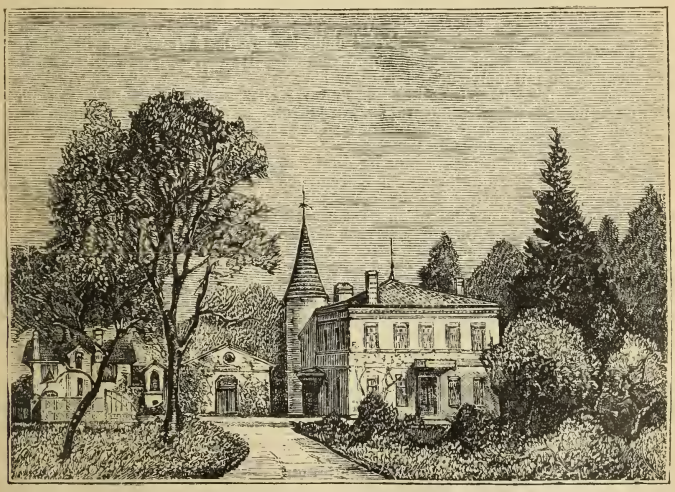
Les visiteurs sont remplis d'étonnement et d'admiration en trouvant à cette hauteur deux vastes pièces d'eau, reliées ensemble par une cascade coulant à travers les rochers et alimentées par un château-d'eau que plus de deux mille mètres de tuyaux relient à des moulins situés sur la Pimpine, dans la vallée du chemin de fer de la Sauve. Autour du château s'étend un magnifique parc de 17 hectares.

Mais ce qui, pour nous, est plus remarquable encore que la belle situation de ce vaste domaine, c'est le soin extrême avec lequel tous les genres de culture y sont pratiqués. Pour arriver au progrès, M. le comte de Bonneval n'avait reculé devant aucun sacrifice. Sous sa direction, plus de 100 hectares ont été drainés d'une façon telle que les drains se vident à marée basse et ne peuvent se remplir à marée haute. Pour donner une idée de l'importance de ces travaux de drainage, nous dirons que 140.000 mètres cubes de pierre y ont été consacrés.

Les résultats obtenus par ces travaux sont merveilleux. Le blé produit en moyenne depuis leur achèvement cinquante pour un. Les vignes aussi ont beaucoup gagné et

CHATEAU-DE-LA-FERRADE

M. Eug. Beyssac, propriétaire. (Voir page 506, note 1.)



DOMAINE DE COULOM

M. Adrien Saint-Bonnet, propriétaire. (Voir page 507, note 1.)

EN COTES

	Tonneaux vin r.
A Borie (Girard)	50
A Malherbe (de Gaalon)	90
A Cabanon (Halty)	40
Bigney-Mattevieille (Saugeon)	30
A Deyries (Durand-Faget)	25
A Lafitte (Vve Céroni)	10
Au Gustinot (Drillolles fils)	10
Id. (Simon Despax)	5
A Peybigey (Aubarède)	18
A Seris (Courbian)	12
Id. (Augan)	12
A Salvy (Duleau)	8
Id. (Sual)	8
A Rambal (E. Pepin)	20
Au Casse (de Castelnau d'Essenault)	12
A la Croix (Paté Joanis)	25
A Pagnet (Dumon)	18
A Cardayres (Renouil)	25
A Bergerie (Pâté cadet)	20
A la Seleyre (Panchaud)	18
Id. (Dourneau)	12
Id. (Arvansays)	6
A Laspeyre (Garbaye)	18
A Cantelaudette (Castex)	10
Au bourg (Barthélemy Labécot)	15
Id. (Héliot)	12
Id. (Labécot Eug.)	15

EN COTES ET EN PALUS

Au bourg (Léonce Mabille)	50
A Croix-Marron (Garagnon)	35
A Millery (Estansans)	25
A Belloc (Réchou)	20
Au Gustinot (Jules Arnaudin)	12
Au bourg (Sabis)	10
A la Chapelle (Lataste)	10
Au Castera (Bonenfant)	12
A Martet (Alexandre Drillolles)	10

EN PALUS

Ch.-de-la-Ferrade[1] (E. Beyssac)	100
A l'île d'Arcins (E. Beyssac)	200
A Gardère et Battanchon (E. Régis)	70

le château de Latresne serait arrivé à produire plus de 800 tonn., si le phylloxera n'avait envahi le pays. Les cent hectares de palus, très faciles à inonder grâce à des écluses prenant l'eau directement, soit dans la Garonne, soit dans la Pimpine, ont pu être préservés. Mais la magnifique côte du Grand-Parc, que M. le comte de Bonneval avait fait défricher et planter avec les cépages les plus fins, a été fort éprouvée. Le propriétaire actuel soigne les vignes encore existantes et replante chaque année en américains greffés les endroits détruits. Enfin, actuellement, le Château-de-Latresne peut produire encore de 4 à 500 tonn. d'un vin supérieur, très recherché par le commerce de Bordeaux.

Des chais, pouvant contenir plus de quatre mille tonn., ont été creusés symétriquement dans le roc. 8 puits pour le rinçage des barriques y ont été établis, et aussi 8 récipients pour recevoir par des canaux les eaux sales. Les vins s'y conservent admirablement et la consommation y est presque nulle, environ 1 pour cent.

Ajoutons que le domaine de Latresne possède de vastes carrières de pierres de taille d'une qualité exceptionnelle. De plus, M. le comte de Bonneval, actuellement propriétaire, vient de faire ouvrir de magnifiques carrières de pierre dure, et le prix élevé qu'on en peut tirer assure à la terre une sérieuse augmentation de revenu.

Un chemin de fer, qui traverse toute la propriété, parcourt l'intérieur des chais et l'intérieur des carrières de pierre de taille et permet d'amener, à peu de frais, les vins et la pierre jusque sur le bord de la Garonne.

Une partie des chais taillés dans le roc, et d'autres chais construits sur le bord de la rivière, ont été loués à de grands négociants de Bordeaux.

Sur le coteau faisant face au Château-de-Latresne, M. le comte de Bonneval avait fait élever une splendide église avec des bâtiments adjacents destinés à faire un couvent. Différentes circonstances ont retardé l'accomplissement de son désir : voir un ordre d'hommes s'y établir. Grâce à la persévérance de son fils, son vœu va enfin avoir prochainement son accomplissement.

1. Le Château-de-la-Ferrade commande un vignoble de 17 hect. composé de cépages très bien choisis et cultivés avec les plus grands soins. Aussi ses vins sont-ils recherchés et ont-ils obtenu une méd. de bronze à l'Exposition de 1878, une méd. d'or à l'Exposition d'Amsterdam 1884 et une méd. d'argent à l'Exposition d'Anvers 1885. (Voir ci-avant le dessin.)

	Tonneaux vin r.
A Fourmey (Vve Alem). . . .	90
Id. (Darthès).	110
Dom. de Coulom[1] (Adrien Saint-Bonnet).	30
Au Grand-Bastard (C. Reimonenq). . . .	20
Id. (Sanfourche). . .	20
Id. (Sirbin)	10
Au Grand-Bastard (Renouil)	10
Id. (Léonce Mabille) .	10
A la Seleyre (Castannet aîné)	70
Id. (Vignial).	35
Aux Augustins (Vve Bustaret)	50
Au Castera et à la Chapelle (Latrille)	40
A Tenesse (Decasse).	45
Au pied de la côte (Pandelet).	25
A Coulom (Vve Peyrecave). .	40
Chât.-de-la-Salargue (Lafargue)	30
A Gauvry (Latrille).	80
A Maucoulet (Barraud fils) .	15
A Bernichon (Linguin) . . .	15
Au chemin d'Arcins (Sirbin).	25
Aux Arcins (Promis)	16
A la Seleyre (Bernard) . . .	12
Id. (Vve Bernard). . .	6
A Martet (Avansays).	15
Au port de l'Orme (Boutinon)	16
A la Matte (Sanfourche). . .	18

Une cinquantaine de petits propriétaires, en côtes ou en palus, font de 2 à 10 tonneaux.

CÉNAC. — 788 h. — 744 hect. — 15 k. au S.-E. de Bx; 9 k. à l'O. de Créon. — **B.:** au N., par Carignan, Fargues et Lignan; à l'E., par Lignan et Sadirac; au S., par Camblanes; à l'O., par Latresne. — ✉ : Latresne. — ☂ : Quinsac.

Sol accidenté, offrant de nombreux coteaux argilo-calcaires ou argilo-graveleux, et quelque peu siliceux, du côté de l'E. — **Sous-sol** pierreux vers le N., où il est exploité en carrières de pierre tendre; graveleux ou argileux vers le S.

Vins rouges, corsés et colorés. Dans quelques crus voisins de la commune de Camblanes, ils ont assez de finesse et d'agrément pour obtenir les mêmes prix que les 1ers crus de cette commune (600 à 900 fr.); prix de primeur pour les vins ordinaires de Cénac, 500 à 775 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Ch.-Duplessy (E. Moulinié). .	35
Ch.-Poujade (Vve Colpaert). .	45
A Beau (Vve Lagarde)	12
Ch.-Saint-Sève-Montgirard (Leppert)	20
A Jean-Aubert (Aubarède) . .	15
A bourg (Marcelin, boulanger)	10
A Materre (Dr Lagrolet) . . .	40
Ch.-Rauzé (G. Samazeuilh). .	25
Dom. de Sybil (G. Samazeuilh)	60
A Montagne (E. Pepin). . . .	15
A la Mouline (Loustaud Chatenet).	10
Dom. de Sorbier (P. Fournier)	30
A Vinagray (Lestrille). . . .	15
A Brignon (F. Lhéritier). . .	20

1. Le domaine dont nous reproduisons ci-avant le château, appartenait depuis plus d'un siècle à la famille Meydieu de laquelle M. Adrien Saint-Bonnet l'a acquis en 1885.

Il se compose d'un vignoble de 25 journaux parfaitement agencé, planté des meilleurs cépages, cultivé avec le plus grand soin et pouvant produire de 30 à 35 tonn. d'un excellent vin réputé à juste titre comme un des meilleurs de la localité.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Raoul (Vve G.-G.-H. Lurman).	18	*Au bourg* (Hr P. Ampoulange).	15
A Mons (Aubarède)	20	*A Barreyre* (Casamajou) . . .	8
Id. (Brun)	10	*A Montignan* (E. Vallenet) . .	8
A Marchais (F. Faure)	10	*Au bourg* (Duchamp).	10

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

CAMBLANES. — 1,237 h. — 925 hect. — 11 k. à l'O. de Créon; 14 k. au S.-S.-E. de Bx. — **B. :** au N., par Latresne et Cénac; à l'E., par Sadirac et Saint-Caprais; au S., par Saint-Caprais et Quinsac; à l'O., par la Garonne. — **Bat. à vap.** (ponton au Port-neuf). — L'île des Juifs, 15 hect., fait partie de cette commune. ✉ : Latresne. — ☎ : Quinsac.

Sol très accidenté : à l'O., très bonnes terres d'alluvion; dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires, graveleux ou sablo-argileux. — **Sous-sol** des fonds, alluvial, offrant à 1m50 de profondeur moyenne, une argile marneuse très favorable à la vigne; sur les coteaux, banc calcaire considérable, exploité en pierres de taille tendres, un peu moins fines et moins blanches que celles de Cénac, vendues le même prix.

Vins rouges de côtes, bien colorés, séveux et corsés, des plus estimés de la rive droite de la Garonne; en primeur, 600 à 900 fr.

Vins rouges de palus, produits par 3/4 malbec, 1/4 verdot, merlot et autres cépages, vendus de 25 à 50 fr. de moins que les vins de côtes, souvent expédiés en Allemagne. Les vignobles de cette commune, fortement éprouvés par le phylloxera, sont la plupart en voie de reconstitution par les vignes américaines greffées.

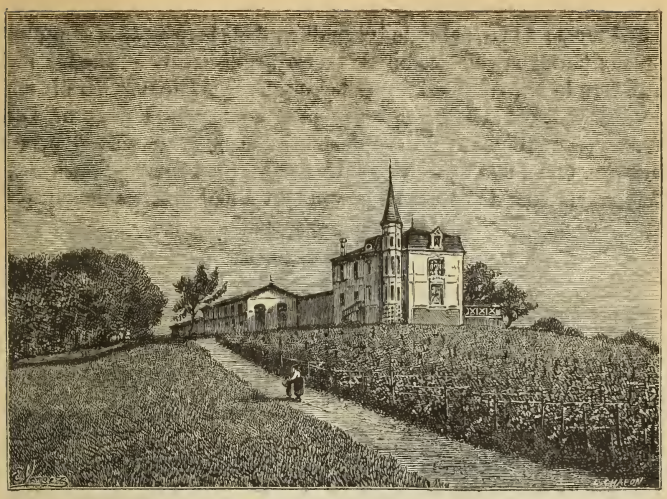
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Latour (commt Daumas).	150	*Dom. de Fortage** (Mme Vve Bordes de Fortage)	40
Pringuey-Chassing (G. Gounouilhou).	8	*A Broussignac* (Rafin). . . .	30
A Lagrange (Dr Rozat) . . .	35	*Bretons-Larigénie* (Larrieu)	30
Cru Lafite (Breton)	45	*A Lotte* (Mabille)	25
Château-Lagarette (Dupuch).	80	*A Forcade** (Dessort)	25
La Rigaudière (Lequien de la Neufville)	50	*A Pasquier* (Bruyère)	25
Ch.-d'Yzard (Régimbal et capitaine Rochet)	25	*Au bourg* (Mabille)	20
		Ch.-Labory[1] (cap. Labory) .	20
		A Dutasta (Clouet)	20

1. Le Château-Labory, placé dans une magnifique situation sur un des coteaux de Camblanes les plus élevés et les mieux exposés, est entouré d'un vignoble de 4 hect. qui produit l'un des vins les plus recherchés de Camblanes.

Depuis l'invasion du phylloxera M. le capitaine Labory n'a cessé de lutter contre ce terrible fléau, 5,000 pieds ont été remplacés dans l'ancien clos, qui a été agrandi d'une plantation nouvelle de 10,000 pieds dans les terrains de la propriété Castanet.



CHATEAU-LABORY

M. Labory, capitaine, propriétaire.

EN CÔTES *(suite)*.

	Tonneaux vin r		Tonneaux vin r.
A Dulasta (Vve Constant) . .	20	*A Meynac* (Driolle)	18
A Ancèze (Chéri Dupuch) . .	18	Id. (Elliot).	18
A Lotte (Berger aîné). . . .	15	Id. (Fortin)	18
A Blaret (Vve Descombe). . .	12	Id. (Morin)	25
A Paguemaou (Chibalon) . .	12	*Dom. de Sissans* (L.-P. Baron)	25
A Meynac (Soulès)	25	*A Montichamp* (Chibalon) . .	7

EN CÔTES ET EN PALUS

*La Chausse** (Trapaud de Colombe).	180	*Au Port-Neuf* (B. Clouet) . .	18
Cru de Serres (Castaigna) . .	50	*A la Palu* (Vicomte de Léautaud).	50

EN PALUS

*Chât.-Latour-d'Acq** (Miquel-Paris).	50	*A Seguin* (Georges de Buhan)	15
A Port-neuf (Faux aîné) . . .	20	*A Lacoste* (Pierre Maurel, de la maison Maurel frères) . .	60

Une cinquantaine de petits prop. font de 2 à 10 tonn. en côtes ou en palus.

QUINSAC. — 1,171 h. — 804 hect. — 15 k. au S.-S.-E. de Bx; 11 k. à l'O. de Créon. — **B.:** au N., par Camblanes; à l'E., par Meynac et Camblanes; au S., par Cambes; à l'O., par la Garonne. — **Bat. à vap.** du haut de la Garonne. — L'île Lalande, comprenant 47 hect., fait partie de cette commune. — ✉ et ☎.

Sol varié : à l'O., palus de 1re qualité ; dans le reste de la commune, coteaux tantôt argilo-calcaires, tantôt argilo-grav. — **S.-sol** pierreux vers le N., composé d'une terre tape ferrugineuse vers le S.

Vins rouges de côtes, à peu près analogues à ceux de Camblanes, se distinguant de ces derniers par plus de corps ; prix de primeur, 600 à 900 fr. — **Vins de palus,** plus colorés, mais moins fins que les vins de côtes ; ils se vendent à peu près les mêmes prix.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.
Château-Lestange (Des Marquets)	40
Chât.-Péconnet (Trille)	50
Ch.-Maran *1 (A Lebéfaude)	80
A Bellevue (Mme Rouzet)	25
Château-la-Boubène (Périé, architecte)	10
A Gimbaud (Doyen)	25
Ch.-Jullien (Charles Elliot)	20
A Paysard 2 (Vte de Léautaud)	80
Au bourg (Vve Moutinard)	25
Id. (Durat)	25
Id. (Dupuch)	18
Id. (Vve Elliot)	15
Id. (Vve Dizac)	10
Id. (Mouleyre)	5
Ch.-des-Hugons (Miquel-Paris)	60
Aux Hugons (Rambaud)	35
Id. (famille Laville)	25
Id. (Giard)	18
Id. (Vve Dubuc)	18
Id. (cap. Videau fils)	10
A Galleteau (Jean Lacroix, cru Larigaudière)	18
Id. (Abeilhé)	20
Id. (Georges)	20
Id. (Linguin)	20
Au Chastelet (Mme Bébin)	25
A Vignemartin (Minguy)	18
A Morand (J. Belouguet)	18
A Sauteau (Mme Le Prince)	35
A Cabaillac (Fénelon)	15
A la Barge (Martin aîné)	12
Id. (Martin jeune)	12

EN CÔTES ET EN PALUS

Ch.-Grimon 3* (Sue)	400
A Escutte (Vallet)	25
Id. (Durat)	30
Au bourg (Estansan)	30
Id. (Chibalon)	25
Id. (Landreau aîné)	25
Id. (Landreau jeune)	20
Au bourg (Darthès)	20
Id. (Sarrail)	20
Id. (Biron)	20
Id. (Simon)	18
A Lord (M. Chibalon, de Lord)	15
Au Jougla (Mouleyre aîné)	15
Id. (Mouleyre)	20

EN PALUS

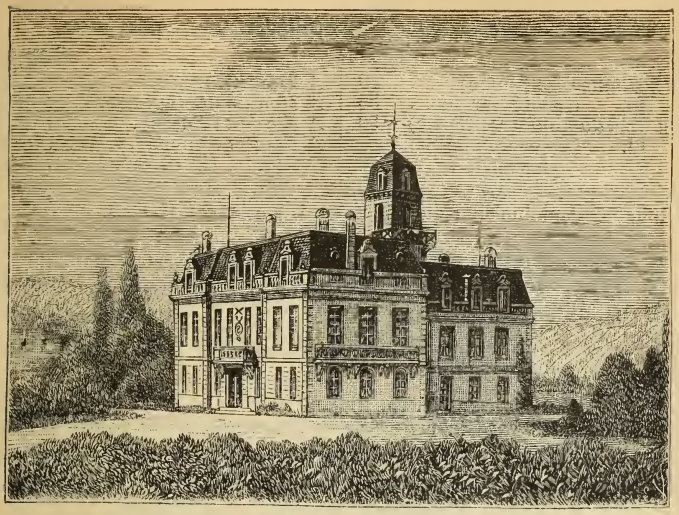
Chât.-Lalande *4 (Duvergier)	300
Chât.-d'Aux (Mis d'Arthel)	80
A la Bigueresse (Domaine de Montaigne) (J. Sue)	90

1. Le vignoble du château Marsau, considérablement agrandi, est appelé à produire de 100 à 150 tonneaux.

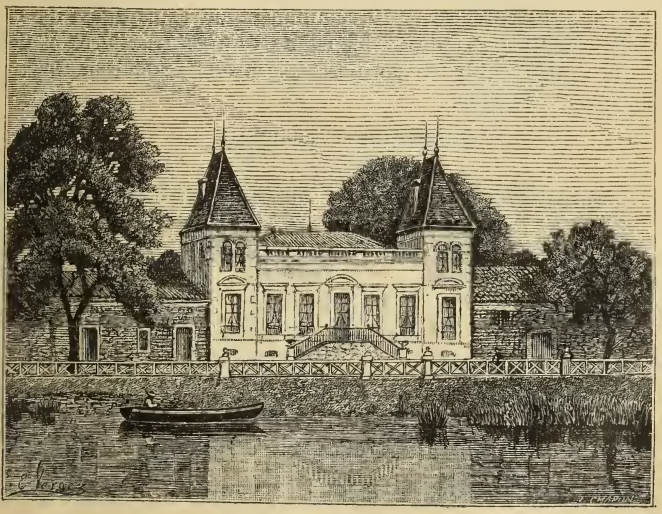
2. Vins réunis à ceux de Camblanes.

3. Le Château-Grimon commande un domaine de 300 journaux dont la vigne occupe presque la totalité. Les vins de ce cru doivent leur finesse exceptionnelle au choix des cépages : cabernet, merlot, malbec ; ils ont été médaillés à l'exposition de Paris 1879 avec certificat d'origine. M. Sue a obtenu la médaille d'or ministérielle accordée au vignoble le mieux tenu du département.

4. Le château de Lalande, situé dans l'île Lalande, commune de Quinsac, appartient à la famille Duvergier depuis l'année 1777. Le domaine qui l'entoure comprend un beau vignoble. Le sol, un peu sablonneux au sud de cette île, est plus riche au centre et au nord, où il est très favorable à la vigne. La couche végétale a 3 ou 4 mètres de profondeur. Ce cru, dont la plantation remonte à plus de cinquante ans, se compose de cépages choisis et produit des vins très fins, très délicats, qui ont beaucoup d'analogie avec ceux des îles de la Gironde.



CHATEAU-GRIMON
M. Sue, propriétaire.



CHATEAU-LALANDE
M. Ch. Duvergier, propriétaire.

EN PALUS *(suite)*.

	Tonneaux vin r.
A la Bigueresse (Dufau) . . .	40
Id. (Jeanty Margne). .	35
Au Port du Roy (Mme Brousse)	50
Id. (Moncléron de Savignac).	50
Au Cournaud (Pauly)	25
A l'Ilot (G. Duffour).	20
A Montanette (Lavalette) . .	15
A Esconat (Videau)	10
A Escutte (Dumon)	12
Id. (H. Castanet). . .	15
Id. (Castaigna)	10

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonn.

SAINT-CAPRAIS. — 711 h. — 1,027 hect. — 20 k. au S.-E. de Bx; 7 k. à l'O.-S.-O. de Créon; 3 k. au N.-E. de Cambes, port d'embarquement. — **B. :** au N., par Sadirac et Cénac; à l'E., par Madirac; au S., par Baurech et Cambes; à l'O., par Camblanes. — ✉ et ☎ : Cambes.

Sol accidenté, présentant une série de collines se dirigeant presques toutes vers la rivière; terrain varié, argilo-calcaire, graveleux ou siliceux. Les parties siliceuses sont appelées dans le pays *boulbènes*, et ont un **sous-sol** de terre tape ferrugineuse; ailleurs, le sous-sol est pierreux, argileux ou graveleux.

Vins rouges, classés dans les 2es côtes de la rive droite de la Garonne; prix de primeur, 500 à 700 fr.; ayant atteint, en vieux jusqu'à 900 fr. pour des réussites parfaites. — **Vins blancs**, produits par 9/10 enrageat, 1/10 sémillon et autres cépages; ils sont toujours supérieurs aux vins blancs de l'*Entre-deux-Mers* et tiennent le milieu entre ces derniers et ceux de Langoiran. Prix de primeur, 350 à 500 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Sojean (Mis de Canolle)	60	60
A la Cure (Vve J. Prom) .	80	100
A Campet (Vve Liaubon) .	30	50
A Chavas (Vve David). . .	25	45
Ch.-de-Gourque (Mme Duvergier de Kercadiou). .	15	15
A Montadet (Déhis). . . .	10	30
Id. (Durat)..	12	12
Ch.-de-Clinet (Cte de Rosemont-Chabot de Lussay)	10	»
A Panissot (Montero). . .	20	20
A Fresquet (Renou). . . .	10	20
Au Costey (Gardès) . . .	15	15
Fosse-Ferrières (Brulatour)	10	10
A Lusane (Paté)	10	12
Au bourg (Bergerie). . .	25	10
Id. (Ant. Dumons).	10	10
Id. (Giraud aîné) .	8	6
Le Doyenné-Latour (Minvielle).	8	»
A Maderolles (F. Reynaud)	4	20
Au Grand-Bertrand (Et. Reynaud)	2	15
A Mandasque (Dehis) . .	6	4

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., rouge ou bl.

CAMBES. — 791 h. — 563 hect. — 20 k. au S. de Bx; 10 k. au S.-O. de Créon. — **B.:** au N., par Quinsac et Camblanes, section de Meynac; à l'E., par Saint-Caprais; au S., par Baurech; à

l'O., par la Garonne. — **Bat. à vap.** de Bordeaux à la Réole. ✉ et ☂.

Sol varié : à l'O., coteaux accidentés, argilo-calcaires ou argilo-graveleux, aux pieds desquels coule la Garonne ; à l'E., haut plateau présentant des terres douces. — **Sous-sol** pierreux, nombreuses carrières de pierre tendre de taille, en exploitation.

Vins rouges, produits par 9/10 malbec, 1/10 merlot et autres cépages, classés dans les secondes côtes de la rive droite de la Garonne ; prix de primeur, de 550 à 800 fr. — **Vins blancs,** très agréables dans les crus bien encépagés par 1/3 sémillon, 1/3 sauvignon, 1/3 enrageat et chalosse ; prix de primeur, de 400 à 500 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
La Chabanne (Jeanne Gapaix)	25	8
A Moras et à Brémontier * (François Guénard)	30	10
A Roubric (Lagrange)	30	»
A Mallet (Mme Dussaulx)	30	»
A Puybarden (Dr Barincou)	18	5
A Saint-Amant (Vve Chabrière)	10	3
A Desplat (Teulère)	10	3
A Clos Lassalle * (Fauries, pharmacien, à Bordeaux)	20	10
A la Chausse et Capet (Vve Hri Lulé-Desjardins)	20	20
Cru de la Navarre (Loste Michel)	20	»
A la Navarre (Forst)	12	»
Au Marronnier (Viemont)	20	5
A Cazeaux (Fortin)	25	4
A Barraigne * (Fortin et Bl. Desplantes)	40	»
Au bourg (Belouguet)	25	3
A Madéran et à Jonchet (Valmont-Boussenot)	30	»
Chât.-Dupeyrat (Viemont)	20	5
A Barraigne (Lamarque)	10	»
A Gravette (Elliot)	20	3
A Coussegal (Hrs Michel)	15	»
A Rondeau (Vve J. Fardet)	20	»
Au Petit-Port (Casse)	15	»
Id. (Bap. Bourdieu)	12	3
Id. (Meteignier)	10	»
Id. (Dulas)	6	»
Au Bousquet (Jeanne Gapaix)	8	2

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

BAURECH. — 630 h. — 768 hect. — 22 k. au S.-E. de Bx ; 9 k. au S.-O. de Créon. — **B. :** au N., par Saint-Caprais ; à l'E., par Tabanac ; au S. par la Garonne ; à l'O., par Cambes. — **Bat. à vap.** du haut de la Garonne, débarcadère sur le domaine de Beau-Rivage. — **Ch. de fer** du Midi, st. de Beautiran mise en rapport avec Beaurech par un bac. — **Port** sur la Garonne, près de la Rte Dle. — ✉ et ☂ : Cambes.

Sol divisé en trois zones principales : 1° extrémité N.-E. du haut plateau offrant des terres douces ; 2° premières pentes qu'on trouve en se dirigeant vers la Garonne, offrant des terres argilo-calcaires, argilo-graveleuses ou même graveleuses vers le pied des coteaux ; 3° palus bordant la Garonne sur une largeur moyenne d'un kilom.

Ces palus présentent des alluvions anciennes et des alluvions récentes; les premières sont les meilleures au point de vue de la qualité des vins qu'on y récolte; les secondes sont les plus riches au point de vue de la culture générale. — **Sous-sol** varié : sur les hauteurs, tantôt argileux, tantôt pierreux, très profond et exploité comme carrière de pierre tendre. Vers le centre de la commune on trouve en sous-sol une terre dure, rougeâtre, très favorable à la vigne. Dans les palus, c'est un sable pareil à celui de la rivière qui se trouve à une profondeur moyenne de 5 m. Les palus de Baurech sont des plus fertiles de la Gironde.

Vins rouges de côtes ou de palus, colorés, corsés et moelleux, classés dans les bons ordinaires et recherchés par les Allemands, surtout pour les vins de palus; prix de primeur, 500 à 750 fr. Les vins de côtes ont gén. un peu plus de finesse que les vins de palus et obtiennent souvent une faveur d'environ 50 fr. par tonn. — **Vins blancs**, produits par 1/2 sémillon, 1/8 sauvignon, 1/4 chalosse et muscadelle, 1/8 enrageat et autres cépages. L'enrageat ne se trouve que dans la partie N.-E. de la commune, où il domine, et où l'on ne récolte que des vins ordinaires, tandis que dans les premières côtes, situées au S.-O., les vins blancs sont des meilleurs de la rive droite de la Garonne; ils se distinguent par du corps, de la liqueur, beaucoup de finesse et un parfum délicieux; prix de primeur, 600 à 800 francs.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Chât.-Bonneau (Mme Labadie de Lalande). . . .	25	12
Château-Puyguerand (A. Brunet)	25	15
Ch.-Nénine (R. de Lacaussade)	10	12
A Raffis (J. Videau) . . .	12	5
Au Cyprès (Gonmain) . .	12	4
Château-de-Lacaussade (Mlle Bourson)	10	12
A Pouliot (Técheney). . .	8	8
Château-de-Lyde (Vsse de Lafaye)	75	»
Ch.-Laroche (Marmiesse).	25	»
A Caillot (Arnaud Videau)	12	12
La Rose (de Laville de Lacombe)	25	6
Au Puits (de Labordère) .	15	10
Id. (Louisa Pareau)	20	»
Id. (Mlle Bonnal). .	6	»
A Bellevue (Vve de Meslon).	12	3
A St-James (Peyrebelle) .	6	6
A Canteloup (A. Vitrac) .	8	8
A Pilon (Laville).	8	8
Aux Pères (Fouet). . . .	6	6
Chât.-Desbarrats (Mis de Canolle).	15	6

EN COTES ET EN PALUS

Ch.-Dudon (Marquet). . .	80	60
Ch.-Nort (F. Dumezil) . .	90	12
Au bourg (Vincent Simon)	12	8
A Brisefer (Fr. Guénard) .	30	»
Rouquette (Vve Moutinard)	15	5
A Angaud (Mouline). . .	12	»

EN PALUS

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ferme du Bridat[1] (Alfred Sorbé)	300	»
Ch.-Pressac (de La Chassaigne)	80	»
Ch.-Gaussens (Comte de Lambert des Granges)	150	»
Dom. de Beau-Rivage (Guhur)	50	»
A Troubat (Aug. Ferchaud et Métayet)	30	»
Au bourg (Coullaud)	40	»
Id. (Lafitte)	20	»
Au Port de Leyron (de Longuerue)	60	»
Id. (Lacouture)	30	»
Id. (Marchés)	20	»

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., rouge et blanc.

TABANAC. — 559 h. — 795 hect. — 24 k. au S.-E. de B^x^; 8 k. au S.-S.-O. de Créon. — **B.:** au N., par Saint-Caprais et Madirac; à l'E., par Haux; au S. par le Tourne et la Garonne; à l'O., par Baurech. — **Bat. à vap.** du haut de la Garonne. — **Ch. de fer,** st. de Portets et de Beautiran. — ✉ et ☎ : Langoiran.

Sol : le même qu'à Baurech; cependant, à Tabanac, les parties graveleuses sont moins importantes qu'à Baurech, tandis que les parties pierreuses le sont davantage, elles se trouvent du côté de Rouquey.

Vins rouges, fins, corsés et d'une belle couleur, coulants et droits de goût; prix de primeur, 550 à 800 fr. — **Vins blancs,** fins, liquoreux, d'une belle couleur paille clair, analogues à ceux de Baurech.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

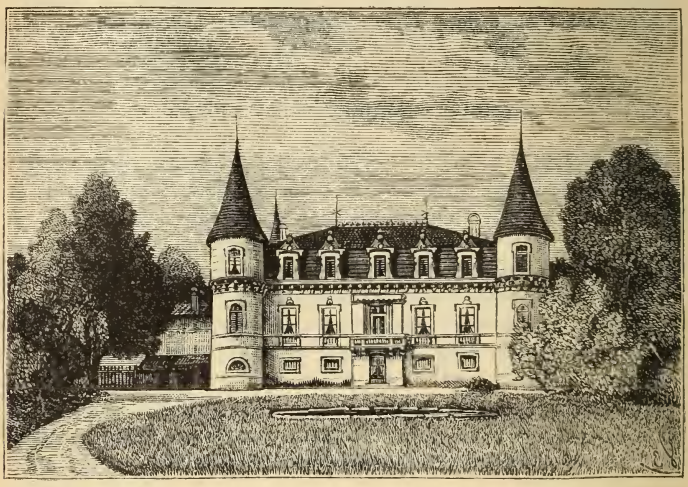
EN CÔTES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Renon (Vve G. Rougeol)	50	»
A Margoton (Coulet, de Paris)	25	20
Madrac (Vve Alfred de Péros-Mandis)	50	10
A Sentout (Vve de Laprade)	40	15
A Dourcy (Lataste)	20	15
A Plassan (Vallée)	40	30
A Dourcy (Plassan)	20	5
Au bourg (Ferrané, for^gron^)	20	15
Id. (Laforière j^ne^)	15	15
Id. (Laforière aîné)	12	12
Id. (Laville)	15	10
Id. (Cousteau)	10	6
Id. (Bouty)	6	6
A Carmelet (Coudray)	7	7
A la Roudey (Simon)	20	10
Id. (Lamarque)	10	6
Id. (Mariaud)	8	8
Id. (Lartigalas)	6	8
Au bourg (Barreau)	6	6
A Coussillan (Lacoste)	15	8
Id. (Gachet)	12	10
A Capon (Laville)	8	8
Id. (Blanc)	8	6
Id. (Bernard)	5	8
A Mélange (Caillé)	15	15
A Marguiche (Gouilleau)	10	12
Id. (Troquereau)	7	7
A Douleyes (Labaure)	15	»
A Rouquey (Barreau)	10	»
A Gaët (Paul Anouilh)	7	7

1. Le vignoble du Bridat à M. Alfred Sorbé comprend 56 hectares situés en palus submersibles et complantés en cépages de premier choix : cabernet, merlot, malbec. Il produit un vin très estimé et recherché en primeur par les maisons allemandes et hollandaises.

EN CÔTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r.	vin b
Ch.-Lagarosse[1] (comte de Lastic)	120	70
Domec (de Longuerue)	25	8
A Rouquey (Causserouge)	20	10
Id. (Dumon)	10	»



CHATEAU-LAGAROSSE

M. le comte de Lastic, propriétaire.

EN PALUS

A Lencome (dames de Sarreau)	15	»
C.-de-Providence (Léglise)	60	»
A Rouquey (Renon)	40	»
Id. (Dubuc)	25	»
Id. (Grosseties)	20	»
A Rouquey (Jean Laforière)	20	»
A Valade (Lapeyre)	60	»
Id. (Cadiche Laforière)	50	5
A Saint-Aynan (Mariaud)	40	5

Une trentaine de petits propriétaires, en côtes ou en palus, font de 2 à 8 tonneaux, rouge ou blanc.

TOURNE (Le). — 770 h. — 250 hect. — 25 k. au S.-E. de Bx; 10 k. au S.-O. de Créon. — **B.:** au N., par Tabanac; à l'E., par Haux et Langoiran; au S., par Langoiran et la Garonne; à l'O., par

1. Le Château-Lagarosse commande un domaine de 85 hectares environ dont près de 50 hectares sont consacrés au vignoble, situé moitié en côtes et moitié en palus.

Le vignoble de côtes contient des vignes rouges et des vignes blanches; ces dernières composées de sauvignon et de sémillon produisent un des vins blancs les plus estimés de la contrée. L'ensemble des vins de cette propriété a obtenu une médaille d'argent à l'Exposition universelle d'Anvers 1885.

Tabanac. — **Bat. à vap.** — **Petit port** à côté du bourg. — ✉ et ☎ : Langoiran.

Sol accidenté, argilo-calcaire ou argilo-graveleux. Au S.-E., environ 1/8 du territoire est en palus. — **Sous-sol** des coteaux : pierreux.

Vins rouges, produits par 4/5 malbec, 1/5 merlot et verdot, classés, dans les bons ordinaires du canton ; prix de primeur, 550 à 750 fr. — **Vins blancs,** produits par 4/5 sémillon et sauvignon, 1/5 cruchinet et autres cépages, payés en primeur, selon les années, de 25 à 50 fr. par tonn. de plus que les vins rouges.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Ch.-Pick (Damaze Rougeol)	30	30
A Laronde (Blaise Cazeaux)	15	25
Au bourg (Mas)	7	20
A Carreyre (Mlle Cazeaux)	10	8
Au Canton (Tapol Vincent)	6	6
A Bénot (Gallien, maire)	15	»
Au bourg (Lardit frères)	30	»
Id. (Baillon)	25	»
Id. (Abaut, médn)	20	»
Id. (Bouin)	20	»
Au bourg (Belliard)	12	12
Id. (Bouin Rubert)	12	7
Id. (Fauché jeune)	10	»
Id. (Vve Barès)	12	4
Id. (Guénard)	25	»
Id. (Sabariot)	4	5
Id. (Ferchout fres)	12	»
Id. (Mathieu Tramasset)	5	»
A Lafitte (Mme de Puch)	7	8
A Bagatelle (Baillon)	15	»
A Luby (Morel)	3	2

Une centaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

SAINT-GENÈS-DE-LOMBAUD. — 188 h. — 614 hect. — 3 k. au S.-O. de Créon ; 21 k. au S.-E. de Bx. — **B. :** au N., par Créon ; à l'E., par Haux ; au S., par Tabanac ; au S.-O., par Baurech ; à l'O., par Madirac et Sadirac. — **Ch. de fer** de la Sauvé, st. de Créon. — ✉ et ☎ : Créon.

Sol accidenté et varié : au N. et à l'O., terres douces sur **sous-sol** argilo-ferrugineux ; au S. et à l'E., terres fortes, argilo-calcaires ou graveleuses, assises sur une terre tape, argileuse et rougeâtre, très favorable à la vigne.

Vins rouges, produits par 9/10 malbec, 1/10 cabernet et autres cépages, corsés et colorés, classés dans les bons ordinaires ; prix de primeur, 500 à 700 fr. — **Vins blancs,** produits par 2/3 enrageat et 1/3 sémillon, sauvignon, chalosse, blanquette et autres cépages, classés au rang des 2es côtes de Langoiran ; prix de primeur, 350 à 500.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Au Portail (Dr Legendre)	30	100
A Nardique (Galinié)	120	30

	Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-Saint-Genès (de Laffolye)	30	60
A Lossé (A. Valette)	50	20
Au Béarnais (D. Galinié)	15	15
Le Maçon et René (Vve Hri Lulé-Desjardins)	15	15
A Binet (Mathieu)	15	15
A Garot (Clément)	14	14

Une trentaine de petits propriétaires font de 5 à 20 tonn., rouge ou bl.

HAUX. — 623 h. — 1,021 hect. — 6 k. au S.-S.-O. de Créon; 4 k. au N.-O. de Langoiran; 30 k. au S.-E. de Bx. — **B.:** au N., par Saint-Genès, Créon et la Sauve; à l'E., par Capian; au S., par Langoiran; à l'O., par le Tourne et Tabanac. — **Voitures** de Langoiran à Créon, correspondant avec les bat. à vap. — ✉ et ☎ : Créon.

Sol varié : présentant vers le N. des terres argilo-siliceuses, et vers le S. des terres argilo-calcaires ou argilo-graveleuses. — **Sous-sol** offrant tantôt une sorte d'arène rougeâtre, tantôt de l'argile, de la grave ou même de la pierre exploitée comme pierre de taille tendre.

Vins rouges, classés parmi les bons ordinaires de la contrée, dans les premiers crus de la commune qui obtiennent, en primeur, de 500 à 750 fr. — **Vins blancs,** divisés en deux catégories principales : 1° ceux qui sont récoltés dans les parties S. et O. de la commune, produits par 2/3 sémillon et sauvignon et 1/3 enrageat; fins, liquoreux, parfumés et des meilleurs de la contrée; ils obtiennent en primeur, dans les crus paysans, de 400 à 500 fr.; dans les crus bourgeois, de 600 à 800 fr., et enfin de 600 à 1,000 fr. dans le cru de la Gorce, d'une qualité exceptionnelle; 2° ceux qui sont récoltés dans la partie N. de la commune, produits par 3/4 enrageat, très alcoolisés; en partie employés aux coupages.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-la-Gorce (J. Beyssac)	8	60
Au Giron (Héritiers Pascand)	50	12
Ch.-du-Gravat (Prax-Paris)	30	10
Ch.-de-Frère (Lamey)	35	10
Ch.-de-Coureau (de Bourran fils)	10	15
Au Juge (Lafargue)	20	15
A Grand-Chemin (Demié)	20	20
A Roudey (Dlles Prévost)	15	10
A Lagasse (Déluga)	15	5
Hautesage (acq. Icard)	10	12
A Moustous (acq. H. Coussicot)	15	6
A Chaumont (Lavergne)	10	8
Au Petit-Maingaud (M. Castaing)	20	»
Id. (Sudre)	4	4
Au Gd-Chemin (Demptos)	10	10
Id. (Mn Augey)	8	8
Id. (Vve Couput fils)	15	»
Id. (Mart. Arnaud)	8	»
A Courcouyac (J.-B. Chayne, maire)	15	»
Id. (Peyruche)	8	4
Id. (Despujols)	10	»
A Giron (Nougaret)	10	5
A Chanteloup (Lanouhe fils aîné)	12	5
A Lalande (Dumas)	12	3

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b
A Greteau (Rambaud). . .	8	8	*A Espelette* (acq. Teulon).	10	6
Id. (Bernard). . .	6	6	*A Labésine* (Chandru). . .	8	2
Id. (Hérit. Mme la baronne Maire).	5	5	*A Pourquet* (Lanouhe) . .	10	»
			Au Basque (Fourcassier).	8	3

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

Avant de quitter le canton de Créon pour entrer dans celui de Cadillac, il nous reste à signaler les communes sur lesquelles nous ne donnons pas de renseignements spéciaux, parce qu'elles ne produisent que des vins rouges très ordinaires et des vins blancs d'enrageat recherchés pour les opérations. Ces communes sont étudiées avec détails dans le tome II de notre *Statistique générale de la Gironde*.

Ce sont : **CRÉON, BLÉZIGNAC, CROIGNON, MADIRAC, LE POUT, SADIRAC, SAINT-LÉON, LA SAUVE.**

En entrant dans le canton de Cadillac faisons remarquer que c'est l'une des régions où la reconstitution des vignes par le greffage a été le plus activement étudiée et pratiquée. MM. Andrieux, à Sainte-Croix-du-Mont; Dezeimeris, Cazeaux-Cazalet, à Loupiac; Chemin, à Rions; et beaucoup d'autres encore, ont prêché d'exemple et déjà refait des vignobles. Un Comice de création nouvelle, mais rapidement parvenu à une notoriété très grande, s'est fait l'instrument et l'organe de cette œuvre déjà féconde en résultats.

Plusieurs des communes qui précèdent, situées dans les cantons de Créon et du Carbon-Blanc, présentent aussi des propriétaires qui replantent activement en vignes américaines greffées.

Les crus marqués d'un astérisque sont les plus avancés dans la voie de la reconstitution.

LANGOIRAN. — 1,864 h. — 1,008 hect. — 26 k. au S.-S.-E. de Bx (du Haut-Langoiran); 25 k. (du port); 12 k. au N.-N.-O. de Cadillac. — **B. :** au N., par le Tourne et Haux; à l'E., par Capian et Lestiac; au S., par Lestiac; au S.-O. et à l'O., par la Garonne. — **Bat. à vap.** du haut de la Garonne. — **Ch. de fer** du Midi, st. de Portets, reliée à Langoiran par un pont métallique. Un service de voitures dessert tous les trains. — **Omnibus**

faisant deux fois par jour le service de Langoiran à Latresne et correspondant avec le ch. de fer de la Sauve. ✉ et ☎.

Le Haut-Langoiran, centre primitif de la commune où se trouve une magnifique église romane, est aujourd'hui bien moins important que le Bas-Langoiran, où se trouve un **port** commode, qui a attiré autour de lui les 5/6 de la population.

Sol varié : au S.-O., palus très fertiles. Dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires ou argilo-graveleux très propices à la viticulture, et plateau élevé présentant des terres silico-argilo-calcaires. — **Sous-sol** gén. pierreux, exploité pour pierres tendres ou dures.

Vins rouges de côtes, produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot, verdot et autres cépages; prix de primeur, 550 à 750 fr.

Vins rouges de palus, produits par 9/10 malbec; tendres, coulants, vite buvables et recherchés pour les cargaisons ou pour la consommation parisienne; prix de primeur, 500 à 650 fr.

Vins blancs fins, parfumés et quelquefois liquoreux, vendus dans les crus ordinaires, 500 à 650 fr., et dans les 1ers crus de la commune, 550 à 750 fr., selon les années et les crus. Ces vins blancs fins sont produits par 5/8 sémillon, 1/8 sauvignon, 2/8 blanquette, muscadelle et enrageat. Ce dernier cépage tend chaque jour à disparaître.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-Richefort[1] (de Gaulne)	10	10
Château-Biac (Mlle Andrieu)	25	40
A Sauvage-Belso (Vve Grossard)	»	20
A Terrasson (Vve Chouquet)	10	8
A Bellevue (Souan)	»	12
A la Tour-Maudan (Vve Pascaud)	»	12
Cru de Tanesse (Vve Volny Merlande)	15	12
Ch.-Fonbernet (Victor Larroque)	60	20
Ch.-Laurétan (Gardère)	80	20
Ch.-Lapeyruche (Dr Abaut et Claverie)	60	15
Ch.-Pomarède (Supsol)	50	10
A la Ligassonne (Conquet frères)	60	15
*Ch.-du-Vallier** (J. Delbruck)	30	20
Ch.-Barreyre (F. Cousseau de Paillet)	40	8
A Martin Douat (Blais)	25	15
Au bourg (Mas)	30	12
Id. (Demptos fils aîné)	20	12

1. Le domaine de Richefort comprend 7 hectares de nature argilo-calcaire ou graveleuse sur sous-sol argileux, à l'exposition du Sud, et complantés principalement en sémillon.

Grâce à ces excellentes conditions et aux soins les plus entendus apportés à la culture de la vigne et à la vinification, ce cru produit des vins pleins de finesse e d'agrément, classés au rang des meilleurs de la contrée.

CHATEAU-RICHEFORT

M. de Gaulne, propriétaire.

	Tonneaux vin r.	vin b.
Au bourg (Vve Demptosjne)	20	12
Id. (Lafaurrière). .	20	»
Id. (Couteau) . . .	15	6
Id. (Petiteau, boulanger). . .	10	10
A Trinquart (Laville). . .	20	5
A Chauvin (Hauchecorne)	20	»
A Bédat (Victr Blanchard)	10	10
Ch.-Gourran (Lauton) . .	15	»
Au pied du château (Jagourd aîné)	15	»
Au Port (Lafaurrière). .	12	12
Id. * (Ve Duthil aîné)	12	8
Id. (Duthil jne) . .	8	8

EN CÔTES ET EN PALUS

*Chât.-Lataste** (Fabre de Rieunègre)	250	12
Château-Gardera (J. Bonnamy).	50	30
Chât.-Jumillac (Victe de Taragon)	65	5
A Galleteau (Demié). . .	30	»
Au pied du château (Dosq)	8	8
Id. (Briol, négoct en vins, à Lestiac).	18	»
Au Port (Bourdelles aîné).	18	8
Id. (Chéri Garraud).	18	8
Id. * (Ducourneau jne).	15	5
Id. (Ducourneau aîné)	10	5

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., r. ou bl.

CAPIAN. — 663 h. — 1,822 hect. — 30 k. au S.-S.-E. de Bx; 11 k. au N. de Cadillac. — **B.:** au N., par Haux, Créon, La Sauve et Targon; à l'E., par Targon et Soulignac; au S., par Villenave; à l'O., par Paillet, Lestiac et Langoiran. — ✉ et ☞ : Langoiran.

Sol très accidenté, tantôt argilo-calcaire, tantôt graveleux, pré-

sentant quelques terres douces sur les plateaux et vers l'E. — **Sous-sol** gén. pierreux, offrant des parties graveleuses et des terres tapes rougeâtres, surtout du côté du N.-E.

Vins rouges, produits par 4/5 malbec, 1/5 merlot, mancin, cabernet, etc., constituant de bons ordinaires et se vendant, en primeur, de 500 à 750 fr. — **Vins blancs,** produits, du côté S.-O., par des cépages fins, et obtenant généralement les mêmes prix que les vins rouges; vers le N.-E., par 4/5 enrageat, 1/5 cépages divers; ils se vendent 450 à 550 fr., logés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Domaine de Sainte-Anne (de Péros-Mandis) . . .	20	12
Ch.-Suau * (Guénant). . .	100	15
Chât.-Ramondon * (E. de Fillol).	90	10
A Laville (Bonifait) . . .	40	»
Haut-Maurin (Mme A. Arman fils).	40	60
Ch.-Grand-Brannet (Durandeau).	25	15
Ch.-Peyrat (Baudet-Baudonnet, banqr à Targon)	40	30
Ch.-Moueys (Fabars) . . .	15	40
Le Prieuré (Audoire). . .	30	10
Ch.-Galeteau (Héritiers de Parouty).	15	20
A Castaing (Angaud). . .	30	10
Au bourg (Limousin). . .	25	15
A Potiron (Bazanac) . . .	20	10
A Couteau (Marret) . . .	20	10
Au Rey (Pouvereau) . . .	25	5
A Maquet (Papin et Angaud)	15	10
A Lachaise (Cousseau) . .	15	10
Au bourg (Papin).	15	6
A German (Vve Servantie).	10	2
Chât.-de-Couteau (Vve Fellonneau).	6	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 5 à 15 tonneaux.

LESTIAC. — 629 h. — 298 hect. — 28 k. au S.-S.-E. de Bx; 7 k. 1/2 au N.-O. de Cadillac. — **B.:** au N., par Langoiran et Capian; à l'E., par Capian et Paillet; au S., par Paillet et la Garonne; à l'O., par la Garonne. — **Port** au vill. de la Prade. — ✉ et ☎ : Langoiran.

Sol varié : fertiles palus au S. et à l'O.; dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires ou argilo-graveleux, offrant aussi quelques terres douces. — **Sous-sol** gén. pierreux.

Vins rouges, couverts, longs à se faire, un peu rudes, mais neutres et très propres aux opérations; prix de primeur, 500 à 750 fr. — **Vins blancs,** produits par 1/2 sémillon, 1/4 sauvignon, 1/4 muscadelle, blanquette, etc., anologues aux vins blancs ordinaires de Langoiran; prix de primeur, 500 à 650 fr. Le cru de Bellegarde et celui de Marsan obtiennent les prix des 1ers crus de Langoiran.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Jipon (Vve Lassaque-Lahore).	15	6
Cru de Marsan (Chadelle, percepteur).	20	20

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Bellegarde (Numa Rousseau)	10	6
Au bourg (Despagne)	30	9
Id. (Vve Désiré Baillon)	35	»
Id. (Hellies jeune)	30	»
Id. (Elie Hellies)	20	8
Id. (Louis Itey)	10	5
Id. (Charles Itey)	20	5
Id. (Guill. Itey)	10	»
Id. (Justin Baillon)	12	3
Id. (Dandieu)	10	4
Id. *(Grenier)	3	5
Id. (Belloc)	10	5
Id. (E. Courrégelongue)	8	4
Id. (Vve Michel Dumeau)	7	3
Id. (Ducros)	8	3
A la Prade (Hellies aîné)	25	»
Au Terrey (Dubroca aîné)	12	8
Au Terrey (Pierre Chassac)	12	5
Id. (Broussard)	10	6
Id. (Mme Lanot)	6	5
A Banastreyre (Briol)	20	8
Id. (Subervie)	12	»
Id. (Ant. Perrès)	10	5
Id. (Lagune jeune)	5	2
A Jipon (Elie Hellies)	15	2
Id. (Mme Piganeau)	15	3
Id. (Lagune et Gassiot)	15	»
Id. (Vve Chassac Martin)	8	6
A Lampon (Cadillon)	25	»
Id. *(Lucien Vignes)	10	3
A Coulongues (H. Lannot)	6	3
Id. (Darsouse)	6	4
A Mauvert (Louis Maugue)	5	2
Id. (Bernard Ducros)	6	»

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

Presque tous les propriétaires de cette commune ont une partie de leurs vignes en côtes et le reste en palus.

PAILLET. — 905 h. — 248 hect. — 30 k. au S.-S.-E. de Bx; 6 k. au N.-N.-O. de Cadillac. — **B. :** au N., par Villenave-de-Rions et Capian; à l'E., par Cardan et Rions; au S., par la Garonne; à l'O., par la Garonne et Lestiac. — **Port** de Paillet. L'île de Raymond fait partie de cette commune. — ✉ et ✈ : Rions.

Sol varié : palus très fertiles bordant la Garonne, coteaux argilo-calcaires ou graveleux, présentant, vers l'extrémité E. de la commune, quelques terres douces. — **Sous-sol** composé de pierre tendre dans les palus qui entourent le château de Paillet, et de pierre dure ou de pierre à chaux sur les coteaux.

Vins rouges, produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 grapput et autres cépages; bons ordinaires, bien colorés, nourris, agréables au goût; prix de primeur, 500 à 725 fr. — **Vins blancs,** produits par 1/3 sémillon, 1/3 sauvignon, 1/3 blanquette et autres cépages; fins, alcoolisés et parfumés; prix de primeur, 500 à 700 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-Paillet (Féry d'Esclands)	40	40
A Deymon (Charron)	50	12
Cru de Marquet (Tardieu)	8	8
A Ste-Catherine (Mausacré)	20	10
A Gr.-Chemin (Labattut)	15	6
Id. (Hellies Volny)	15	6
Id. (Jeanneau)	10	5
Id. (Hellies Florent)	12	4
Au bourg (Vve Briol)	25	8

	Tonneaux vin r.	vin t.
Au bourg (Dr de Cuttoli).	25	»
Id. (Ducros). . . .	10	4
Id. *(Sauteyron) . .	8	4
Id. (Mme Rieutord).	12	»
Au port (Rétoret frères)	10	6
Id. (Marsan) . . .	10	»
A Ste-Catherine (Abraham)	8	5
A Lasserre (Sadran). . . .	20	10

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Lasserre (Beynis). . . .	20	»
Id. *(Combret fils) .	8	»
Id. (Sadran aîné) .	8	»
*A Rue Guiraude** (E. de Filhol).	12	»
A Tolette (Drouet). . . .	12	»
A Gajeau (Hourègue). . .	12	3
Id. (Vimeney). . .	10	3

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

VILLENAVE-DE-RIONS. — 247 h. — 256 hect. — 32 k. au S.-S.-E. de Bx; 6 k. au N. de Cadillac. — **B.:** au N., par Capian; à l'E., par Cardan; au S., par Cardan et Rions; à l'O., par Paillet. — ✉ et ☎ : Langoiran.

Sol accidenté et varié: argilo-calcaire ou argilo-graveleux vers le S., présentant quelques terres douces vers le N. — **Sous-sol** argileux dans la partie S., et pierreux aux alentours du Château-Fauchey; dans le reste de la commune, terre dure, rougeâtre, très propice à la Viticulture.

Vins rouges, corsés et colorés, bons ordinaires; prix de primeur, 500 à 725 fr. — **Vins blancs,** insignifiants comme quantité chez la plupart des propriétaires; hors ligne pour la contrée, au Château-Fauchey.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Ch.-Fauchey (de Gorsse) . . .	65
Cru de Ricaud (Guérin) . . .	70
A Guillory (Grousset)	30
A Normand (Méric)	15
Id. (Jeannau)	15
Id. (Vve Barrière) . . .	10
A Sauros (Andrieux)	40
A Roques (Mme Robin)	10
Id. (Dupuy)	25
Id. (Fr. Laroque) . . .	25
A Darlan (L. Peyron)	20
Id. (Guyraud Arnaud) .	10
Au bourg (Subervie)	20

	Tonneaux vin r.
Au bourg (Barbier).	20
Id. (Fabien Barrière) .	15
Id. (Gassiot frères) . .	12
Id. (Gassiot Jean) . . .	12
A d'Armagnac (Yves Dumas) .	15
Id. (Barraud)	12
Id. (Dublanc)	10
A Mathiot (Bernard Gassiot). .	12
Id. (Saillan).	10
A Cazères (Espilères).	20
A Deyma (Fr. Gassiot)	20
Id. (Pierre Gassiot) . .	20
Id. (Yves Délouô) . . .	15

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

CARDAN. — 277 h. — 425 hect. — 35 k. au S.-S.-E. de Bx; 5 k. au N. de Cadillac. — **B.:** au N., par Capian; à l'E., par Soulignac; au S., par Rions; à l'O., par Villenave-de-Rions. — ✉ et ☎ : Rions.

Sol très accidenté, tantôt argileux, tantôt argilo-graveleux. —

Sous-sol gén. composé d'une terre tape rougeâtre, souvent située au-dessus d'un banc de graviers.

Vins rouges ordinaires, très colorés, produits par 9/10 malbec (parde), 1/10 grapput et autres cépages; prix de primeur, 500 à 700 francs.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Dne du Pin * (A. Bonnefous et Ce)	25	*Au Hageot* (Dados)	15
A Damanieu (J. Grousset)	30	*Au bourg* (Guiraud, dixième)	20
Id. (Et. Dubroca)	18	*A Bibey* (Desvignes)	18
A Foucaud (L. Simon)	25	*Au Vic* (J.-J. Cameleyre)	15
A Mouleyre (Mas)	30	Id. (Et. Guiraud)	15
Id. (Baritault)	12	Id. (P.-A. Guiraud)	15
A Peyraney (R. Vinsot)	25	Id. (Roussereau)	15
A Augey (Dubroca)	25	*A Lamarque* (Simon jeune)	15

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonn.

RIONS. — 1,348 h. — 1,066 hect. — 33 k. au S.-S.-E. de Bx; 4 k. 1/2 au N.-N.-E. de Cadillac. — **B.:** au N., par Paillet, Villenave-de-Rions et Cardan; à l'E., par Soulignac, Escoussans et la Roque; au S.-E., par Béguey; au S. et à l'O., par la Garonne. — **Bat. à vap.** du haut de la Garonne. — **Ch. de fer,** st. de Podensac. ✉ et ☎.

Sol varié : riches palus sur les bords de la Garonne; terres fortes très fertiles sur la haute plaine, où se trouve la ville; terres argilo-calcaires ou argilo-graveleuses sur les coteaux qui présentent, sur le versant E., quelques terres douces. — **Sous-sol** gén. pierreux sur les coteaux, offrant quelques parties argileuses à leur base et des terres de tuf sur quelques sommets. Les parties pierreuses, exploitées en carrières de moellon, offrent des éléments d'études paléontologiques.

Vins rouges très recherchés parmi les vins rouges de côtes; ils sont classés parmi les très bons vins d'ordinaire; prix de primeur, 500 à 725 fr. — **Vins blancs** très recherchés; prix de primeur, 600 à 750 fr. Ils sont produits par 3/4 sémillon et sauvignon, 1/4 cépages divers.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-Cayla (Comte de Galard)	100	»	*Ch.-Jourdan* (Cte F. Cardez)	50	50
Cru de Mony (de Sinetty)	70	15	*A Salin* (Bordessoule)	25	15
En ville (Roussereau)	65	20	*Au Broussey* (les Carmes)	25	10
A Esplinguet (Veuve Vrignault)	30	75	*Domaine de Broustaret* (A. Dupeyron)	25	20
			Marlet (Constantin Tomy)	25	10

EN COTES *(suite)*.

	Tonneaux vin r.	vin b.
Au Bacquey (Elie Fourcassie)	12	6
A Bouit (P. Philippeau)	15	5
Id. (Fréchaud frères)	15	6
Domaine de Beauséjour (Ernest Biscardy)	12	»
En ville (Max. Dorgueilli)	16	10
Id. (Augustin Dauty)	20	4
Id. (V.-U. Ducourneau)	15	3
Id. (Jean Garaud)	15	8
Id. (G. Dumons)	7	7
Id. (J. Cadet Arnaud)	10	2
Id. (Dauphin Tallet)	14	»
Id. (Clém^t Guiraud)	12	5
En ville (Cazenave et Chemin)	12	4
Id. (Cazentre)	10	2
Id. (Barre j^ne) côtes et palus	12	4
Id. (Jude)	12	5
Id. (P.-J. Clarens)	10	»
Id. (J. Samenayre)	10	»
Id. (E. Desarnaulds)	12	»
Id. (Jean Deyres)	10	»
A Chaulet (Martin)	12	6
A Thibaut (Maignan f^res)	12	»
A Pascault (Lalman)	12	»
A Rulleau (Girard)	8	8
A Thibaut (Itey de Peyrounin)	10	10

Ces deux derniers crus produisent des vins blancs les meilleurs de la commune.

EN PALUS

	Tonneaux vin r.
Chât.-Lagrange (Arthur Castillon-Duperron)	60
Ile Marguerite (Audinet)	20
Au Couvent (Arnaud)	20

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn. en côtes ou en palus, rouge ou blanc.

LAROQUE. — 244 h. — 297 hect. — 39 k. au S.-E. de B^x; 3 k. au N.-N.-E. de Cadillac. — **B.** : au N.-O., par Rions; au N., par Escoussans; à l'E., par Omet; au S., par Cadillac; à l'O., par Béguey. — ✉ et ☞ : Cadillac.

Sol très accidenté, graveleux sur les pentes, argileux dans les vallons, silico-argileux sur les plateaux. — **Sous-sol** pierreux dans la vallée de l'Euille, argileux ou sablonneux dans les autres parties de la commune.

Vins rouges, produits par 3/4 malbec (parde), 1/4 grapput, panereuil, gros cabernet, etc.; bons ordinaires; prix de primeur, 500 à 700 fr. — **Vins blancs** assez fins et parfumés, analogues à ceux de Rions.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
*Ch.-Rolland** (Durat)	25	20
Ch.-la-Roque (Gilly)	20	12
*Mondon** (Vve Laveyssière)	28	8
Au bourg (Hérit. Mlle Audebert)	20	»
A Peller (Bonneval)	20	»
Dom. de Lassalle (Asile d'aliénés de Cadillac)	5	5
A Rouchet (Rambaud)	10	»
A Mingot (Jean Arnaud)	10	»
Au bourg (Désarnault)	»	19
A Lapradiave (Delcros)	»	15

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

BÉGUEY. — 999 h. — 316 hect. — 36 k. au S.-S.-E. de Bx; 1 k. 1/2 au N.-N.-O. de Cadillac. — **B. :** au N., par Rions; à l'E., par Laroque et Cadillac; au S., par Cadillac; à l'O., par la Garonne. — **Bat. à vap.** du haut de la Garonne. ✉ et ☎ : Cadillac.

Sol varié : à l'O., palus très fertiles, gén. consacrés aux vignes, prairies et oseraies. En s'écartant de la rivière, terres moins fortes, couvertes de beaux vignobles rouges; à l'E., coteaux argilo-calcaires ou graveleux presque entièrement consacrés aux vignes blanches. — **Sous-sol** : celui de la plaine, élevé à six ou huit mètres au-dessus du niveau de la rivière, présente une nature calcaire ou bien une terre tape, rougeâtre; celui des coteaux est gén. graveleux; plaine exploitée pour pierre à moellon.

Vins rouges, bons ordinaires, gén. un peu supérieurs à ceux de Cadillac; prix de primeur, 500 à 725 fr. — **Vins blancs,** produits par 3/4 sémillon, 1/4 sauvignon, muscadelle, etc., fins et parfumés; prix, 600 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Château-Birot (Vte de Roussy)	25	25
Ch.-Peyrat (Vve Laspeyrères)	15	15
Au Pin et Lagrange (Jérôme Médeville)	80	35
Au Grabaney (Médeville Numa)	10	10
A Boisson (Joseph-Henry)	15	»
A Tassin (Marissat fils aîné)	10	8
A Lapeyrère (Théophile Lataste)	15	»
*A la Salle** (Asile d'aliénés de Cadillac)	10	10
Au bourg (H. Redeuilh)	15	»
A Pallette (Médeville, nre)	15	»
Au bourg (Vve Léo Dupuy)	12	»
Id. (Denis Brousse)	10	»
Id. (Jules Flix)	10	»
Au Raz (Saboureau)	12	»
A Verteuil (Hippolyte Baigneau)	8	4
A Reynon (Jean Boirac)	8	4
A Boisson (J.-R. Boirac)	10	»
Id. (Vve Videau)	10	»
Id. (Paul Mivielle)	6	»

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

CADILLAC. — 2,818 h., y compris les 915 personnes habitant la maison centrale de détention et l'asile des aliénés. — 544 hect. — 38 k. au S.-S.-E. de Bx. — **B. :** au N., par Laroque et Omet; à l'E. et au S., par Loupiac; au S. et à l'O., par la Garonne. — **Bat. à vap.** du haut de la Garonne. — **Ch. de fer** du Midi, st. de Cérons, sur la rive gauche de la rivière, en face de Cadillac; réuni à Cérons par un pont récemment construit. — **Service d'omnibus** correspondant avec tous les trains. — **Port** commode et animé. ✉ et ☎.

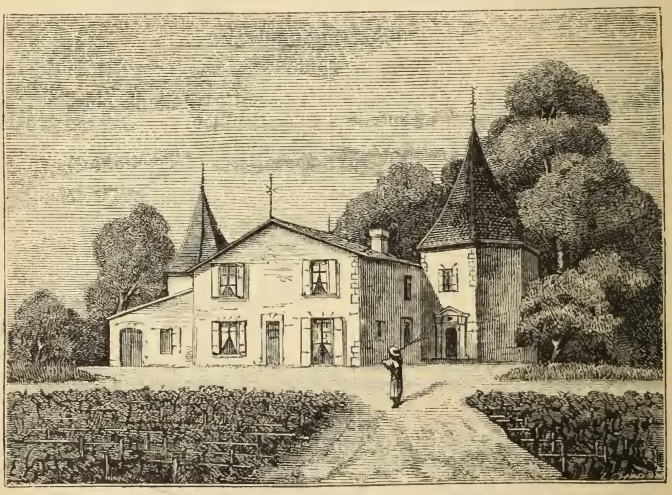
Sol gén. fertile : 1° palus bordant la Garonne; 2° plaine haute silico-argileuse sur fond de rocher; 3° coteaux consacrés aux vignes

blanches, argilo-calcaires ou graveleux, principalement sur les sommets, avec sous-sol argileux.

Vins rouges corsés, colorés et coulants, dans les bons crus de la commune, recherchés comme vins d'ordinaire ou de cargaison; prix de primeur, 500 à 700 fr. — **Vins blancs** souples, corsés et assez agréables, quoique moins fins que ceux de Sainte-Croix-du-Mont; prix de primeur, 600 à 750 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
A Fayot et à Boudey * (Numa Médeville)	50	50
Au Juge et au Gard (Vve Docteur Baudet)	30	20
A Clarens (Vve Barret)	20	20
Ch.-de-La-Passonne [1] (Jacques Lataste fils)	30	50
A Madrelle (Jérôme Médeville)	30	10
A Lardiley (Fourcassies)	15	50
A Lagnet et à Lagrange (Guillemin)	30	10
A Arnaud-Jouan (de Villefort)	30	»



CHATEAU-DE-LA-PASSONNE
M. J. Lataste fils, propriétaire.

1. Le Château-de-La-Passonne, sis sur le magnifique coteau de Cadillac dominant la Garonne, est entouré d'un domaine de 20 hectares, situé sur de bonnes graves à sous-sol argileux. Il produit des vins blancs et des vins rouges; les premiers se distinguent par le corps et la finesse; les seconds, qui joignent une belle couleur à une sève agréable, se rapprochent beaucoup du type de Quinsac.

Tous ces vins, très estimés en France et à l'étranger, ont un cachet particulier qui leur a valu à l'Exposition internationale de Paris une méd. de vermeil, à l'Exposition universelle d'Anvers 1885 une méd. d'or.

M. Lataste est aussi propriétaire du Château-Grand-Chemin, à Cérons.

	Tonneaux vin r.	vin b.
*A Lagrange** (Perboyre) .	20	»
A Fayot et à Laveau (Jérôme Médeville fils) . .	20	6
Clos de Janneau (J. Latasste fils).	6	10
*Gaillardon** (Mathelot aîné)	25	10
Id. (C. Dubourg). .	10	8
Id. (A. Bonnefous)	18	3
A Lasalle (Livran)	25	»
A Saint-Martin (Ch. de Fontainemarie).	25	10
A Garaud (de Vathaire). .	38	8
Au Comte (Bonneval). . .	12	20
A Saint-Cric (Dupart). . .	10	12
A Lamothe (M. Dubacquie)	10	»
A Laferreyre (Th. Lataste)	10	10
A la Pièce (Th. Lataste) .	8	»
Au Pin (Asile d'aliénés). .	20	»
Au Pin et au Verger (Médeville fils aîné).	15	»
*A la Grange** (G. Perboyre)	20	»
A Richet (Mme Malleville).	12	8
A la Pièce et à Arnaud-Jouan (Ad. Hommeau) .	18	»
Id. (B. Carrasset) .	15	8
A Pargade (Busquet). . .	10	6
Id. (B. Carcaut). .	20	20
A Peytoupin (C. Bernachot)	5	10
Id. (de Classun). .	7	7
Id. *(Vimeney). . .	5	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonn.

LOUPIAC. — 975 h. — 957 hect. — 40 k. au S.-S.-E. de Bx; 2 k. au S.-S.-E. de Cadillac. — **B.:** au N., par Donzac, Omet et Cadillac; à l'E., par Monprimblanc et Gabarnac; au S., par Gabarnac et Sainte-Croix-du-Mont; à l'O., par la Garonne. — **Ch. de fer** du Midi, st. de Barsac, reliée à Loupiac par un bac sur la Garonne, ou st. de Cérons, par le pont de Cadillac. — **Port** sur la Garonne. — ✉ et ☞ : Cadillac.

Sol varié : à l'O., palus et alluvions bordant la Garonne; à l'E., coteaux argilo-calcaires et haut plateau offrant des terres douces. — **Sous-sol** calcaire au bas des coteaux, argileux ou graveleux sur les sommets et sur le plateau.

Vins rouges, produits par 1/2 malbec, 1/2 grapput, merlot (bigney), mancin, piquepout, etc.; bons ordinaires; prix de primeur, 500 à 700 fr.

Vins blancs fins et agréables, se rapprochant, dans les vignobles situés sur les coteaux bien exposés, des vins de Sainte-Croix-du-Mont. Ils sont produits par 1/3 sémillon, 1/3 blancaubat, 1/3 sauvignon, blanc verdet, muscadet et malvoisie; sur les plateaux le sémillon se trouve dans une proportion moins forte; prix de primeur, de 700 à 900 fr. pour les premiers crus de la commune qui obtiennent au bout d'un an jusqu'à 1,100 et 1,200 fr.; de 500 à 700 fr. pour les crus ordinaires.

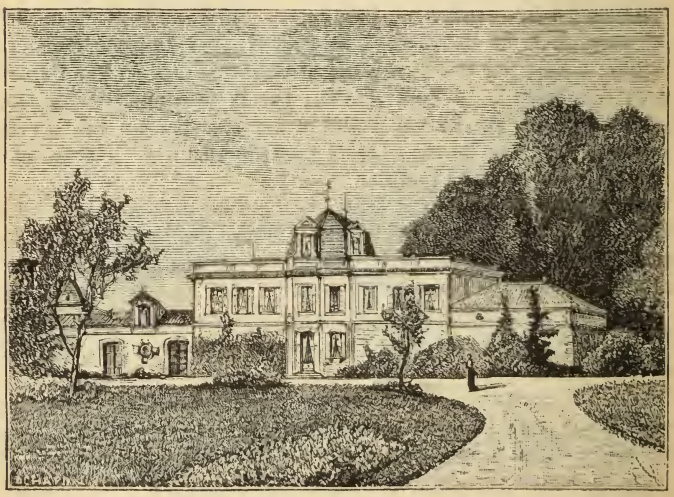
PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Rondillon (Comte Henri de Montbron)	»	20
Ch.-du-Cros (Comte de La Chassaigne)	35	50
A Pontac (Mme Cros) . . .	5	15
*A Gaudiet** (Mme Dezeimeris)	25	25
*Clos Bel-Air** (J. Lataste fs)	6	12

	Tonneaux vin r.	vin l.
Chât.-de-Berthoumieu * [1] (Paul Promis)	20	20
*La Yotte** (de Fontainemarie)	4	18
*Ch.-Lépine** (de Madron) .	»	12
*Au Chay** (Fournier). . .	»	12
A Rondillon (Lannes) . .	3	8
Clos-Jean (Bernède et Bort)	15	18
Cru de Viole (Mme Darrieu-majour).	5	20
A Rondillon et à Rouquette (Cazeaux, dit Monjon). .	15	7
*A Couloumet** (Cazeaux Cazalet). . .	5	10
Id. *(Jean Déjean) .	3	10
A Rondillon (Jaubert) . .	5	5
*Au Temple** (Vve Martet) .	5	15

	Tonneaux vin r.	vin b.
Au Mouliot (Vve Meyssan)	12	18
Ch.-Ricaud (Tessier, vignoble de création récente).	»	»
*Au Plapa** (Blanc, bouch.)	10	»
Id. *(Bern. Bauré) .	6	6
Id. (Bauré)	15	12
Id. (Peyrisse) . . .	4	10
*A Jean-Faux** (Cazeaux) .	10	6
Id. (Debat) . . .	5	8
*A Martillac** (M. Cazeaux)	4	8
*A Pitcha** (Ducourneau) .	6	5
*A Guinot** (Vve Courras) .	10	2
*A Loupiac** (Ed. Fouquet)	8	4
Id. *(Laulan) . . .	14	5
Id. *(Cazade). . . .	»	5
Id. *(Duffau). . . .	3	»

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.



CHATEAU-DE-BERTHOUMIEU
M. Paul Promis, propriétaire.

1. Ce domaine, d'une contenance de 33 hectares, en a 12 consacrés à la vigne, soit environ 43 journaux du pays, dans le plus bel état de prospérité. Grâce aux soins persévérants du propriétaire, sans autre remède qu'une culture perfectionnée, les vignes indigènes du domaine de Berthoumieu ont résisté au phylloxera dans une contrée entièrement contaminée, et offrent une végétation luxuriante. Elles produisent encore, malgré la maladie, d'excellents vins blancs et rouges. Le Comice agricole de Créon et de l'Entre-deux-Mers, frappé de cet état de choses exceptionnel, a décerné de son propre mouvement à M. Paul Promis la grande médaille d'or, et à son homme d'affaires la médaille d'argent, dans les assises du Comice tenues à Rions en 1883, sous la présidence de M. le comte de La Chassaigne. Les vins blancs du château de Berthoumieu ont obtenu une méd. d'argent à l'Exposition d'Anvers 1885.

GABARNAC. — 575 h. — 538 hect. — 42 k. au S.-S.-E. de B^x; 4 k. au S.-S.-E. de Cadillac. — **B.** : au N., par Loupiac et Monprimblanc; à l'E., par Semens et Saint-Germain; au S., par Sainte-Croix-du-Mont; à l'O.; par Sainte-Croix-du-Mont et Loupiac. — ✉ et ☂ : Rions.

Sol varié : à l'E., plaine haute offrant des terres douces sur sous-sol de terre tape appelée *ribot*. Dans le reste de la commune, coteaux et vallons argilo-calcaires ou argileux.

Vins rouges ordinaires, produits par 1/3 malbec, 1/3 grapput, 1/3 piquepout, moustouzère et panereuil; prix de primeur, 500 à 650 fr. — **Vins blancs** produits par 1/2 sémillon, 1/4 sauvignon, 1/4 blancaubat, blanc-verdet, etc., rivalisant avec les vins ordinaires de Loupiac, mais inférieurs à ceux de Sainte-Croix-du-Mont; prix de primeur, 700 à 850 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

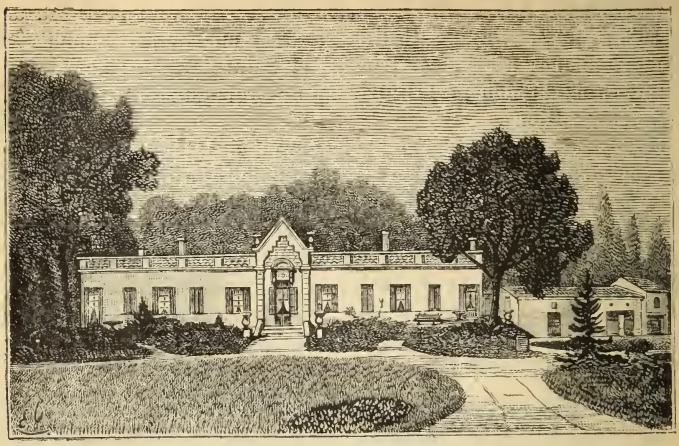
	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
A Cavignac et à Lafitte (Giresse)	50	7
A Balland (Gaussem f^res).	70	5
Ch.-Faugas (Beausoleil)	20	15
A Garbe-Martet (Demoulin)	25	»
Au bourg et à Pey-Brun (Vimeney)	12	18
A Bern (Vital Vimeney)	10	6
*A Gaussens** (Gaussens)	30	5
A Bidonnet (Croiset)	15	3
Au bourg (Ithier Masset)	6	8
A la Croix (Coustaud)	10	6
A Goutey (Labeyrie)	15	»
A Moularde (Marquise de Rolland)	12	»
A Berbec (Duprat)	12	»
Au Chalet (Ach. Plantey)	30	»
*A Fiat** (Ithier)	6	4
*A Gabarnac** (Grosserol)	3	5
Id. *(Despujols)	1	4
Id. *(Coustaut)	5	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn.

SAINTE-CROIX-DU-MONT. — 967 h. — 898 hect. — 43 k. au S.-S.-E. de B^x; 5 k. au S.-S.-E. de Cadillac. — **B.** : au N., par Gabarnac; à l'E., par Semens et Verdelais; au S.-O., par la Garonne; au N.-O., par Loupiac. — **Bat. à vap.** — **Ch. de fer** du Midi, st. de Preignac mise en communication avec Sainte-Croix par un bac. — ✉ et ☂ : Cadillac.

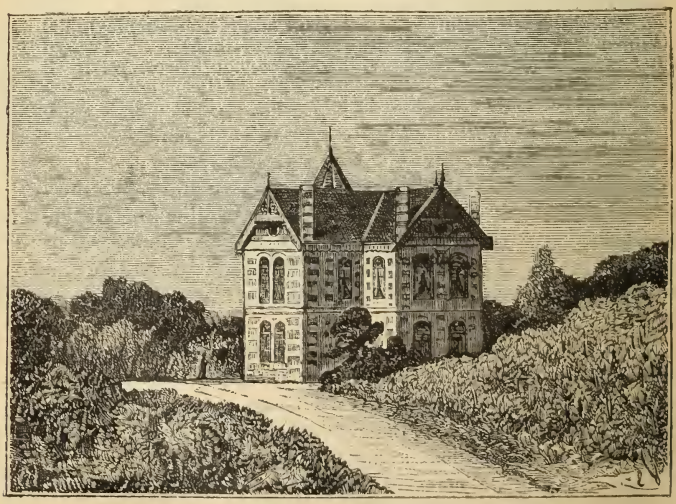
Sol très accidenté : au S., palus; dans le reste de la commune, coteaux et plateaux élevés généralement argilo-calcaires, sur **sous-sol** pierreux présentant quelques parties graveleuses vers le centre et l'E. de la commune. — Banc d'huîtres fossiles sur la côte, au milieu des rochers et dans le domaine de Loubens.

Vins rouges de côtes et de palus, ordinaires, produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 larrivet, mancin et autres cépages; prix de primeur, 500 à 650 fr. Dans les palus le malbec domine. — **Vins blancs** gras, liquoreux et fins, excellents vins d'entremets,



CHATEAU-LAFUE

M. Andrieu, avoué à Bordeaux, propriétaire.



CHATEAU-TERFORT

M. le Vte du Pavillon, propriétaire.

qui ont un bouquet tout particulier et très agréable; prix de primeur, 700 à 1,000 fr., qui s'est élevé jusqu'à 1,200 fr. pour les 1ers crus de la commune, dans les années exceptionnellement bien réussies. Ces vins blancs sont produits par 1/3 sémillon, 1/3 sauvignon, 1/3 blancaubat, blanquette, colmusquette, blanc-verdet.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
*Ch.-la-Marque** (Marquise de Rolland)	60	60
*Ch.-Loubens** (A. Dumeau)	50	35
Ch.-de-Taste (Lafon)	30	30
*Ch.-Lafue**[1] (Andrieu)	50	50
Chât.-Bertranon (Chaumette)	18	15
A Coullac (de Verneilh)	»	30
Ch.-Lamat (E. de Vathaire)	40	10
*Ch.-de-Terfort**[2] (Vte du Pavillon)	40	10
Au Pavillon (Vve Bayle)	»	25
*Au Cros de Vertheuil** (P. Corne)	75	30
A la Rame (Vignial)	»	12
A Larden (Saint-Blancard)	15	12
*A Roustit** (Paul Corne)	50	20
A Crabitan (Laval)	20	5
*A Vilate** (Sacriste)	25	10
A Laménicle (Roux)	10	10
**Au Gd-Peyrat* (Vve Gouges)	15	8
Au Peyrat (Chassaigne)	5	8
*A Labat** (Vignes)	10	8
*A Monnet** (P. Despujols)	12	6
A Gensonné (Feuillade)	10	8
A Lacoste (Ferbos)	8	8
A Borie (Lacroix)	10	4
*Le Sorbier** (Mme Duhar)	»	10
*A Sainte-Croix** (Ballan)	3	4
Id. *(Roy)	»	2
Id. *(Sancié)	»	6
Id. *(Davian)	2	3
Id. *(Laulan)	3	6

Une centaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonn., rouge ou blanc.

MONPRIMBLANC. — 378 h. — 496 hect. — 42 k. au S.-S.-E. de Bx; 5 k. au S.-E. de Cadillac. — **B.** : au N., par Loupiac et Donzac; à l'E., par Semens et Saint-Germain; au S., par Gabarnac; à l'O., par Loupiac. — ✉ et ☿ : Cadillac.

Sol : accidenté et varié, offrant sur les hauts plateaux des terres douces et froides, et sur les coteaux des terrains argilo-calcaires ou argilo-grav. — **S.-sol** grav. sur les plateaux; argil. ou marneux sur quelques pentes et dans les vallons; pierreux sur plusieurs coteaux.

Vins rouges ordinaires; prix de primeur, 500 à 650 fr. —

1. Le Château-Lafue commande un domaine de 60 hect., dont 35 sont consacrés à la vigne. Le vignoble, situé sur les pentes sud et nord de la première ligne de coteaux longeant la Garonne, rive droite, est l'un des premiers du département reconstitué par les vignes américaines greffées, qui y occupent aujourd'hui 20 hect. présentant une végétation luxuriante et de beaux raisins de cabernet, merlot, sauvignon, sémillon et autres cépages français de choix.

La production de ce vignoble ne tardera pas à atteindre 120 ou 130 tonneaux.

Le vignoble blanc, exposé au sud, produit des vins très connus, qui ont obtenu une méd. d'or à l'expn de Paris 1879 et une autre méd. d'or à l'expn de Bordeaux 1882.

Les grands travaux de reconstitution exécutés par M. Andrieu sur ce vignoble lui ont valu la méd. d'or de la Société d'Agriculture de la Gironde en 1884. Ce domaine comprend en outre 25 hect. de bois taillis, agréments, prairies et terres labourables.

2. Le domaine de Terfort a une étendue de 33 hect., entièrement consacrés à la vigne.

Le coteau sur lequel est situé le Château-Terfort fait face à celui du Château-Yquem; les cépages qu'on y cultive sont les mêmes, sauvignon et sémillon, ce qui explique la grande similitude entre ces vins remarquables.

Vins blancs se rapprochant, dans certains crus, des vins ordinaires de Loupiac; prix de primeur, 450 à 600 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Au Bourdieu (Louis Leboulanger).	»	10
Au Bédat (Ovide Sarda) .	35	»
A la Caillotte (P. Lassime)	12	10
Id. (Jean Villars) .	7	4
A Peselin (Nicolas Vinsot).	10	2
A Capet (Jean Girardeau).	7	4
A la Reuille (J. Massien).	15	»
A Ligueboy (Jean Debat) .	10	»
Au Boucher (G. Ballan) .	15	2
A Ballot (J. Bouchard). .	12	4
Id. (Duprat). . . .	7	»
Au Barrail (Guill. David).	8	2
Au bourg (Th. Bondreau).	8	7
A la Martingue (E. Langa)	12	10
*A Monprimblanc** (Simon)	2	2
Id. *(Léon^rd David)	3	3
La Burthe (David-G^me Chéri)	8	2
A Naudin (Bounet instit^r)	7	1
A Darmagnac (Arnaud) .	8	»

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

DONZAC. — 180 h. — 441 hect. — 42 k. au S.-S.-E. de B^x; 5 k. 1/2 à l'E.-N.-E. de Cadillac. — **B. :** au N., par Arbis et Monpezat; au N.-E., par Monpezat; au S.-E., par St-Germain-de-Grave; au S., par Monprimblanc et Loupiac; à l'O., par Omet. — ✉ et ☙ : Rions.

Sol argilo-siliceux, présentant des parties graveleuses vers l'O. — **Sous-sol** offrant une sorte d'arène quelquefois graveleuse.

Vins rouges ordinaires, produits par 2/5 grapput, 2/5 parde (malbec), 1/5 pardotte et autres cépages; prix de primeur, 450 à 650 fr. — **Vins blancs** de cépages fins, même prix que le vin rouge. — **Vins blancs** d'enrageat; prix de primeur, 300 à 400 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
*A Pillet** (Vve J^h Dupuy).	50	25
Au Filh (Jean Maître). .	150	»
A Donzac (Patachon) . ,	15	5
A la Vialle (Jean Villars).	14	»
A Barbot (Barbot). . . .	10	»
Au G^d-Village (Ve Bomac)	25	5
Id. *(Pierre Sage)	12	»
*A Crâne** (J. Crachereau)	12	»
Id. (Cousiney) . .	12	»
Id. (Patachon). .	15	5

Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

OMET. — 310 h. — 262 hect. — 41 k. au S.-S.-E. de B^x; 4 k. au N.-N.-E. de Cadillac. — ✉ et ☙ : Cadillac.

Vins rouges et blancs analogues à ceux de Donzac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
Clos de la Bertrande (Widemann).	25	8
Au boudeur (Elie Freylon)	12	5
Id. (Jean Freylon).	12	5
Id. (Jean Baussey).	10	4
A Poncet (A. David) . . .	12	3
A Poncet (Conteau) . . .	8	2
Id. (Const. Ballan) .	5	3
A la Bertrande (Villars) .	10	3
*Au bourg** (Sadran) . . .	10	3
Cru de Chaigneau (Marc Thibaut).	4	4

Une quarantaine de petits propriétaires font de 4 à 8 tonn., r. ou bl.

CANTON DE TARGON

La commune d'Omet nous conduit dans le pays appelé la *Benauge*, qui a pour centre Targon. Cette contrée est étudiée avec tous les détails qu'elle comporte dans le tome II de notre *Statistique générale de la Gironde*. Nous en extrayons les lignes ci-après, relatives au canton de Targon, et les noms des principaux propriétaires.

Sol très accidenté, analogue à celui du canton de Sauveterre, offrant tantôt des terres douces, tantôt des terres fortes argilo-calcaires. — **Sous-sol** pierreux, exploité ou exploitable, *tran* et argile.

Vins blancs, produits par 9/10 enrageat, 1/10 jurançon, très recherchés pour opérations; prix de primeur, 300 à 400 fr. le tonn., logés. Certains propriétaires récoltent des vins blancs doux, bus en nature et payés jusqu'à 450 fr. Quelques viticulteurs de Targon, qui ont introduit dans leurs vignobles une proportion notable de muscadelle et de sémillon, sont arrivés à produire des vins liquoreux fort agréables, qui se vendent comme les deuxièmes côtes de Capian.

Vins rouges, produits par le malbec (queue rouge), le merlot, le panereuil, le grapput, etc.; presque tous consommés dans la localité. Dans les communes d'Arbis, Escoussans, Saint-Pierre-de-Bat, Soulignac et Targon, quelques propriétaires récoltent, sur des terres argilo-calcaires, des vins rouges d'ordinaire, exportés sur Bordeaux, et atteignant en primeur de 400 à 600 fr. le tonn.

Le canton de Targon est très éprouvé par le phylloxera, et les moyennes de production ci-après établies, il y a une dizaine d'années, sont exagérées pour le moment. Un grand nombre de propriétaires travaillent à la reconstitution de leurs vignobles par les vignes américaines et nous ne doutons pas qu'avant peu d'années ces moyennes soient redevenues exactes pour le plus grand nombre des crus.

TARGON. — 1,259 h. — 2,587 hect. — 32 k. au S.-E. de Bx; 14 k. au N.-E. de Cadillac; 14 k. au S.-S.-O. de Branne; 11 k. à l'E. de Paillet. — Production moyenne, 1,200 tonn. de vin blanc; 60 tonn. vin rouge. — ✉ et ☂.

Vins blancs récoltés dans quelques-uns des vignobles de l'O., formés avec une proportion notable de cépages fins, doux et agréables; ils obtiennent en primeur jusqu'à 500 fr. le tonn. — **Vins rouges** bons ordinaires, dans les crus où ils sont bien soignés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b		Tonneaux vin r.	vin b.
Domaine de Beauregard (Descoubés)	5	30	*Domaine de Bayle* (Normand).	5	52
Château-Vermont (J. Descrambes)	»	15	*Seigneurie de Bruffaneau* (Froidefond).	10	50
Chât.-d'Harthe (Supsol) .	20	20	*A Caulet et Duthil* (J. Baudet).	4	70
Toutigeac (Ve P. Constau)	»	100	*A Roustaing* (Saric) . . .	3	30
A Peydufaure (Ve Breton)	»	30			

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonneaux. . .

BAIGNEAUX. — 302 h. — 793 hect. — 12 k. à l'O.-N.-O. de Sauveterre; 5 k. à l'E.-S.-E. de Targon; 17 k. au N.-O. de Cadillac. — ✉ et ☂ : Targon.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-du-Couturier (Bon J.-A. du Boscq, cons. général)	10	80	*A la Basse-Cour* (Pradier)	»	35

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 20 tonn.

ESCOUSSANS. — 308 h. — 511 hect. — 5 k. au S. de Targon; 7 k. au N.-E. de Cadillac. — ✉ et ☂ : Targon.

Vins blancs, produits par 4/5 enrageat et 1/5 jurançon, sémillon, sauvignon, etc., gén. un peu liquoreux; prix de primeur, de 300 à 400 fr. le tonn., nus. — **Vins rouges,** produits par 3/4 malbec, 1/4 grapput et autres cépages, très colorés; prix de primeur, 400 à 625 fr. le tonn., logés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b		Tonneaux vin r.	vin b.
A Pasquet (Vte de Genouillac).	30	5	*A la Croix-Blanche* (Aug. Audebert)	10	12
Id. (J. Cantenat). .	20	12	*A Laubès* (Béchade) . . .	18	»
Au Nicot (Simon Pujos). .	15	15	Id. (Defeye)	15	3

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

Les autres communes de ce canton produisent beaucoup plus de vins blancs que de vins rouges. Ce sont : **ARBIS, BELLEBAT, BELLEFOND, CANTOIS, CESSAC, COURPIAC, FALEYRAS, FRONTENAC, LADAUX, LUGASSON, MARTRES, MONTIGNAC, ROMAGNE, SAINT-GENIS-DU-BOIS,** et **SAINT-PIERRE-DE-BAT.**

SOULIGNAC. — 536 h. — 1,127 hect. — 6 k. au S. de Targon ; 7 k. à l'E. de Paillet ; 10 k. au N. de Cadillac ; 38 k. au S.-E. de B^x^. — ✉ et ☞ : Targon.

Vins rouges, très couverts et constituant de bons vins d'ordinaire se rapprochant de ceux de Villenave-de-Rions ; prix de primeur, 400 à 600 fr. — **Vins blancs,** produits par l'enrageat, le sémillon et le sauvignon, recherchés pour les coupages ou bus en nature ; prix de primeur, 300 à 400 fr. le tonn., logés ; quelques propriétaires du quartier de Liron et des environs produisent des vins blancs doux, fins et agréables, payés jusqu'à 500 fr. le tonn.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
A Pargade (P. Grouillé). .	20	25	*A la Jouissière* (Émile Eyquem).	20	5
A Pradillon - Caussourd (Marandet).	25	25	*Au moulin du Grandjean* (J. Dulon)	15	15
Au bourg (A. Devignes) .	30	20	*A Galouchey* (Guiraud). .	20	5
Id. (J. Coustaut). .	15	15	*Dom. du Pin-Bertrand* (Adr. Bonnet)	8	»
A Lirat (Sédrat)	25	8			
A Gravères (J. Laville). .	25	25			

Avant de nous avancer davantage dans le pays des vins blancs d'enrageat, revenons sur les coteaux qui bordent la Garonne, où nous trouvons quelques vignobles rouges produisant de très bons vins d'ordinaire. En remontant le cours du fleuve, comme nous venons de le faire, la commune d'Aubiac-Verdelais se présente la première.

AUBIAC et **VERDELAIS.** — 869 h. — 475 hect. — 47 k. au S.-S.-E. de B^x^ ; 3 k. au N.-O. de Saint-Macaire. — **B. :** au N., par Semens et Saint-Germain-de-Grave ; à l'E., par le Pian et Saint-Macaire ; au S., par Saint-Maixant ; au S.-O., par la Garonne ; à l'O., par Sainte-Croix-du-Mont. — **Omnibus** correspondant avec le **Ch. de fer** du Midi, à Saint-Macaire et avec les **Bat. à vap.,** à la Garonnelle. — ✉ et ☞ : Saint-Macaire.

Sol : au S.-O., alluvions bordant la Garonne ; dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires, vallons de terres douces. —

Sous-sol graveleux, argileux ou argilo-graveleux sur les coteaux, terre tape, rougeâtre, dans les vallons; banc calcaire fournissant d'excellentes pierres dures ou tendres, près du bourg de Verdelais.

Vins rouges, produits par 1/3 malbec, 1/3 grapput, 1/3 larrivet, merlot, Castets, pardotte et piquepout, très colorés, bons ordinaires; prix de primeur, 450 à 650 fr. — **Vins blancs** peu importants.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Domaine du Pin (Collineau). .	80	*A la Rame* (Espiaut)	20
Au Nazareth (orphelinat de la Doctrine chrétienne)	25	*A Capredon* (Girardeau) . . .	18
Ch.-Meyrous (Mlle Pradier). .	30	*Au bourg* (Duperrain)	40
Château-Mont-Célestin (Cesse de Lur-Saluces).	20	Id. (Ballade)	18
		Aux Guyonnets (Jean Dulac) .	18
		Id. (Jeanty Dulac). . .	20

Une grande quantité de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn.

SAINT-MAIXANT. — 809 h. — 767 hect. — 18 k. à l'O. de la Réole; 3 k. à l'O. de Saint-Macaire. — **B. :** au N., par Verdelais; à l'E., par le Pian; au S., par Saint-Macaire et la Garonne; à l'O., par Verdelais. — **Bat. à Vap.,** escale de la Garonnelle. — **Omnibus** correspondant avec le **ch. de fer** du Midi, station de Saint-Macaire. — ✉ et ☂ : Saint-Macaire.

Sol : au S., alluvions bordant la Garonne, plaine haute graveleuse appartenant à l'époque de diluvium et coteaux argilo-calcaires ou argilo-siliceux, présentant des fossiles nombreux. — **Sous-sol** gén. pierreux; pierre bâtarde au village de Fleur et pierre dure dans les autres parties de la commune; cavernes de Lavison, remarquables par leurs fossiles.

Vins rouges, analogues à ceux de Verdelais.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Château-Pique-Caillou (Daubin).	90	*Le Clos* (Laffitte)	20
La Prieurette (Cousteau) . . .	70	Id. (Ballade).	20
Malagare (Mauriac)	70	*A Saubotte* (Conge)	25
Lalanne (Vve Hermann). . . .	30	*A Fayou* (Dieuxissies)	25
Au bourg (Vve Peydecastaing) .	20	*A la Provence* (Dupny). . . .	20
		Au Gravat (Desarnaud). . . .	30

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

SAINT-MACAIRE. — 1,937 h. — 179 hect. — La partie rurale de cette commune a peu d'importance. Un grand nombre de propriétaires des communes voisines habitent Saint-Macaire et y portent leurs produits vinicoles. — ✉ et ☂.

SEMENS. — 181 h. — 367 hect. — 6 k. au N. de Saint-Macaire. — **B. :** au N., par Saint-Germain ; à l'E., par Saint-André ; au S., par Saint-Maixant et Verdelais ; à l'O., par Sainte-Croix, Gabarnac et Monprimblanc. — ✉ et ☂ : Saint-Macaire.

Sol très accidenté et très varié, argilo-calcaire, siliceux ou graveleux, les parties siliceuses sont répandues surtout vers l'O. — **Sous-sol** pierreux dans la plupart des vallons, graveleux sur le sommet des coteaux, ribot sur plusieurs points, surtout vers l'O. de la commune.

Vins rouges, analogues à ceux de Verdelais.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-de-Gravelines (J. Clavières)	90	*A La Galouchey* (Tessie)	12
A Mautrec (Antoine)	25	*A Chaigneau* (Mme Bouridey)	15
Id. (Vve Sieuzac)	12	*Penon* (Baritaud)	12
A Itié (Itey)	10	Id. (Gouge)	10
A Lafaurie (Sauvestic)	10	*A la Gravette* (Pignac)	8

Une quinzaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

SAINT-GERMAIN-DE-GRAVE. — 316 h. — 617 hect. — 6 k. au N. de Saint-Macaire. — **B. :** au N., par Mourens et Saint-Martial ; à l'E., par Saint-André-du-Bois ; au S., par le Pian et Saint-Maixant ; à l'O., par Semens et Monprimblanc ; au N.-O., par Donzac. — ✉ et ☂ : Saint-Macaire.

Sol accidenté, présentant gén. un terrain graveleux au S. ; des terres douces au N., et des terres fortes à l'E. — **Sous-sol** d'argile ou de graves au S., de ribot (terre dure et rougeâtre) au N., de pierre à moellons à l'E. ; Saint-Germain fournit la grave à quinze communes voisines pour l'entretien des chemins.

Vins rouges, produits par 1/2 malbec (terranis), 1/4 grapput, 1/4 merlot (vigney) et autres cépages, tendant tous les jours à s'améliorer et à reprendre leur antique réputation du siècle dernier ; ils forment de bons ordinaires, gén. supérieurs à ceux des environs ; prix de primeur, 500 à 650 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Chât.-Saint-Germain (Jean Maître)	150	*A Génisson* (Boutet)	50
A Milange (Aubert)	25	*A Jullidière* (Jullidière)	40
		A Chatard (Vve Sieuzac)	30

Une trentaine de petits propriétaires font de 4 à 15 tonneaux.

SAINT-MARTIAL. — 298 h. — 747 hect. — 9 k. au N. de Saint-Macaire. — **B. :** au N., par Mourens et Gornac ; à l'E., par

St-Laurent-du-Bois; au S., par Ste-Foy-la-Longue et St-Germain; à l'O., par St-Germain et Semens. — ✉ et ☿ : St-Macaire.

Sol accidenté et varié, tantôt argilo-calcaire, tantôt sablo-argileux (terres douces). — **Sous-sol** d'argile ou de pierre sous les terres fortes, de ribot sous les terres douces.

Vins rouges ordinaires; prix de primeur, 450 à 600 fr. le tonn. logés. — **Vins blancs** d'enrageat.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Au Pin (Jeanneteau) . . .	20	3	*A Limonier* (Fronin). . .	10	4
Au bourg (E. Lanelongue).	15	3	*A Gravelier* (Bourgouin).	15	3
Au Gris (Chiron).	10	10	*A Puteau* (A. Chassagne).	10	4

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonn. de vin r. ou bl.

LE PIAN. — 589 h. — 639 hect. — 3 k. à l'E. de Saint-Macaire; 14 k. à l'O. de la Réole. — **B.** : au N., par Saint-André-du-Bois; à l'O., par Saint-Maixant et Verdelais; au S., par la Garonne et Saint-Macaire; à l'E., par Saint-Pierre-d'Aurillac. — **Ch. de fer,** st. de Saint-Macaire. — **Bat. à vap.,** escale de Tivoli. — ✉ et ☿ : Saint-Macaire.

Sol : au S., alluvions bordant la Garonne, terres douces sablo-argileuses sur quelques points, légèrement graveleuses dans la plaine haute et sur les coteaux assez accidentés. — **Sous-sol** argileux ou pierreux; carrières de pierres dures ou de moellons dans les alentours de l'église.

Vins rouges, gén. colorés, assez corsés sur les coteaux, où ils constituent de bons ordinaires; prix 450 à 600 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Ballade (Jullidière)	20	*A Penot* (André Petitot) . . .	10
Id. (Lacoste)	18	*A Rigal* (Domec).	15
Id. (Louis Lacoste) . .	15	*A la Tuilière* (Fr. Nercam) . .	15
Au Turat (Arnaud Duperrieu)	15	*A Corneil* (Charrite)	12
A Pichot (Bourgoing). . . .	18	*A Gravette* (Croizet)	10
Id. (Pierre Branlat) . .	15	*A Grand-Pierre* (Bourdier) . .	12
A Penot (Jean Chiron) . . .	18	*Aux Merles* (Vve Chainier) . .	10
Id. (Despujols)	15	Id. (Merle)	10
Id. (Jean Laveau) . . .	15	Id. (Louis Laveau). . .	10
Id. (Dulac)	15	*A Mousis* (François Laveau) . .	10

EN PLAINE OU EN PALUS

Ch.-Fayard (Joly de Boisset). .	12	*A l'Eglise* (Barès)	20
A l'Eglise (Bourges)	20	*A Paulet* (Rougié).	30

Soixante-dix à quatre-vingts petits propriétaires, généralement situés en côtes, récoltent de 2 à 10 tonn.

SAINT-PIERRE-D'AURILLAC. — 1,168 h. — 652 hect. — 12 k. à l'O. de la Réole; 3 k. à l'E. de Saint-Macaire. — **B. :** au N., par Saint-André-du-Bois; à l'E., par Saint-Martin; au S., par la Garonne; à l'O., par le Pian. — St. du **Ch. de fer** du Midi. — **Bat. à vap.,** escale au village de Mondiet. — ✉ et ☂ : Saint-Macaire.

Sol gén. très fertile; au S., palus bordant la Garonne; vers le bourg, plaine haute et terres douces; vers le N., coteaux argilo-calcaires à leur base, argilo-graveleux à leur sommet. — **Sous-sol** : au S.-E. du bourg, bancs calcaires; dans le reste de la commune, ribot et couches de sables et de graves intercalées.

Vins rouges, produits par 1/3 malbec, 1/6 merlot, 1/6 pardotte, 1/3 castets, panereuil et cépages divers, tendant à s'améliorer dans la plupart des crus bourgeois où les cépages communs sont tous les jours remplacés; prix de primeur, 425 à 600 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Aux 4 Journaux (Branlat) . .	30	*A Flouch* (Cazenave).	25
A Dézeris (Laffargue).	30	*Au bourg* (Déjean, arpenteur).	18
A Jean Redon (Bourgoin) . .	25		

EN CÔTES ET EN PLAINES

Au bourg (Déjean jeune). . .	30	*A Mounissens* (Cluzan jeune) .	30
Id. (Courrèges)	30	*A Mérigon* (Cyp. Déjean) . . .	20
Id. (Lacroix)	20	Id. (Lesquiout Poutays)	20
A Gaillard (Laveau)	35	*Troudagasse* (Ant. Déjean) . .	25
Id. (Bourdier).	20	*Desarnaude* (Nercam)	20
Id. (Sabatier)	20	*Aux 4 Journaux* (Cazeneuve, fils de Cadet).	22
Id. (Jeanty Poutays). .	20		

EN PALUS

Au bourg (Saint-Blancard) . .	30	*A la Mane* (L. Baladon) . . .	18
Au Roc (Monnereau)	45	*A Dorat* (Villard).	20
Id. (Mondiet)	30	*A Lanuscombe* (Mauléon). . .	20
A la Mane (Cazenave).	25		

Soixante-dix à quatre-vingts petits propriétaires font de 4 à 12 tonn.

SAINT-MARTIN-DE-SESCAS. — 592 h. — 821 hect. — 5 k. à l'E. de Saint-Macaire; 11 k. à l'O. de la Réole. — **B. :** au N., par Saint-André-du-Bois et Sainte-Foy; à l'E., par Caudrot; au S., par la Garonne; à l'O., par Saint-Pierre-d'Aurillac. — **Ch. de fer** du Midi, st. de Caudrot, à 1 k. à l'E. du bourg. — **Ferme-École** au Château-Machorre. — ✉ et ☂ : Caudrot.

Sol : au S., alluvions bordant la Garonne; au N. de la commune, terres douces et argilo-calcaires, offrant vers l'E. quelques parties graveleuses. — **Sous-sol :** dans les terres douces, le ribot; sur les

coteaux, l'argile ou la grave ; au N.-O. de la commune, banc calcaire très dur, exploité.

Vins rouges, analogues à ceux de Saint-Pierre-d'Aurillac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Chât.-Machorre-Ferme-école (F. Couraud)	100	*Au Mayne* (Branlat)	15
Au Ciron (Aug. Petit)	20	*Au Perre* (Aug. Pascault)	12
A Pouchaud (Pouchaud)	20	*Au Fiates* (Babin)	10

EN PALUS ET EN PLAINE HAUTE

Au Mayne (Alix)	25	*Au bourg* (Doucet)	10
Id. (Lagrappe)	12	Id. (Cluzan)	20
A Gestas (Vve Lafaurie et Courty)	50	*A Jayle* (Déjean)	25
A Médou (Poutays)	40	Id. (Parenteau)	15
A Mouliot (Cazenave)	30	*A Galetrix* (Bouchereau)	15
Au bourg (Lassime)	25	*Au Turc* (G. Lavaud)	15
		A Lesquillot (Verdery)	15

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

CAUDROT. — 1,326 h. — 637 hect. — 55 k. au S.-S.-E. de Bx par la Rte Nle ; 52 k. par le ch. de fer ; 6 k. à l'E. de St-Macaire ; 9 k. à l'O. de la Réole. — **B. :** au N., par Saint-Martin et Sainte-Foy ; à l'E., par Casseuil ; au S., par la Garonne ; à l'O., par Saint-Martin-de-Sescas. — **Ch. de fer** du Midi, st. au bourg. — **Bat. à vap.** — ✉ et ☎ : Saint-Macaire.

Sol varié : au S., alluvions très fertiles ; au N., coteaux argilo-calcaires, et, dans quelques parties, argilo-graveleux. — **Sous-sol :** sur les coteaux, argile assise sur un banc de pierre dure ; entre les coteaux et les alluvions, plaine de terre franche argilo-sableuse, sur fond de gravier.

Vins rouges, produits par 2/5 malbec (mauzat ou queue rouge), 1/5 pardotte, 2/5 grapput, castet, prueras, noir doux, larrivet, panereuil et autres cépages ; ceux des coteaux, corsés, colorés et droits de goût, acquièrent, au bout de trois ou quatre ans, de la finesse, du bouquet, et constituent de bons ordinaires ; ceux de la plaine sont moins fins. Les uns et les autres sont estimés comme vins de cargaison ; prix de primeur, 425 à 600 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch.-Gayon (Amédée Tardieu)	70	*Au bourg* (Bouchereau)	20
La Serre (Charlot)	50	Id. (Petit)	20
Au bourg (Sarraute)	20	Id. (Jean Branlat)	20

	Tonneaux vin r.
Au bourg (Babin)	20
Id. (Grouzard)	15
Id. (Pauly)	15
Id. (Lucmallé)	12
Id. (Robin)	12
Id. (Razac)	10
Id. (Bruno Lacoste)	10
Au bourg (Louis Lacoste)	10
Id. (Mlle Branlat)	6
A Palalot (Lafite)	20
A Sargos (V. Doucet)	20
Id. (Terrieu)	15
Au Pas Saint-Georges (Ch. Triault)	20

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

SAINT-ANDRÉ-DU-BOIS. — 613 h. — 1,000 hect. — 6 k. au N.-E. de Saint-Macaire; 15 k. au N.-O. de la Réole. — **B.** : au N., par Saint-Germain-de-Grave et Saint-Martial; à l'E., par Sainte-Foy et Saint-Martin-de-Sescas; au S., par Saint-Martin et Saint-Pierre-d'Aurillac; à l'O., par le Pian, Semens, Saint-Maixant. — ✉ et ☿ : Saint-Macaire.

Sol assez accidenté, argilo-calcaire ou graveleux vers le S., et argilo-siliceux vers le N. — **Sous-sol** de ribot ou de sable, avec quelques parties graveleuses vers le S.

Vins rouges, semblables à ceux de Saint-Pierre-d'Aurillac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Perrayne (F. Couraud)	90
Chât.-Malromet (Ve de Forcade de la Roquette)	60
Château-d'Arche-Jardinet et à Fongraves (Claverie)	35
Pt-Pey (Th. Castets, Girardeau)	30
A Charlot (Castets)	20
A Vieille-Morte (Fayaut)	20
Id. (Ach. Desprin)	20
A la Laurence (Dejean)	20
Au bourg (Maurice Gillardeau)	20
Au Petit-Pays (E. Girardeau)	20
A Jaumes (Moureau)	20
Id. (Fauché)	20
Au Petit-Mayne (O. Maurette)	15
A Cap Blanc (Chauvin)	15
A Jeantieu (Jean Ganan)	15
A Hourquet (Ganan)	15
A Jardinet (Ganan aîné)	15
Id. (Ganan jeune)	15

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

Il nous reste, pour finir le canton de Saint-Macaire, à signaler les communes de **SAINT-LAURENT-DE-PLAN, SAINT-LAURENT-DU-BOIS** et **SAINTE-FOY-LA-LONGUE,** qui produisent plus de vins blancs que de vins rouges, les uns et les autres très ordinaires, et ne possèdent pas de chais importants.

CANTON DE LA RÉOLE

Sol très varié : gén. alluvial et plat au S. du canton, sur les bords de la Garonne; assez accidenté au N., où l'on trouve alternativement des terres fortes, argilo-calcaires ou argileuses,

sur les pentes, ou des terres douces sablo-argileuses, parfois graveleuses, sur les plateaux. — **Sous-sol** très varié : de pierre, de gravier, de sable, de terre compacte, appelée crotte de crabe, ou d'argile. A l'O. du canton, on trouve d'excellentes carrières d'argile, propres aux tuileries et briqueteries.

Vins rouges, gén. produits par 1/4 malbec (côte rouge) et 3/4 cépages communs : grapput, piquepout, panereuil, fer, bois droit, petite et grosse pardotte; ils sont, le plus souvent, très ordinaires, et se vendent en primeur, de 400 à 600 fr. Nous devons excepter les premiers crus des communes de Gironde et de Casseuil, qui, complantés de cépages fins, obtiennent en primeur, de 500 à 700 fr.

Vins blancs, produits par l'enrageat et le jurançon, qui entrent pour 1/10, 1/6 ou 1/4 dans l'encépagement. Ces vins, gén. destinés aux opérations, se vendent en primeur, 300 à 400 fr.

CASSEUIL. — 468 h. — 615 hect. — 5 k. à l'O. de la Réole. — **B.** : au N., par Sainte-Foy-la-Longue et Morizès; à l'E., par Gironde; au S., par Gironde et la Garonne; à l'O., par Caudrot. — **Ch. de fer,** st. de Caudrot et de Gironde. — **Bat. à vap.,** escale de Caudrot. — ✉ : Gironde. — ☄ : gare de Gironde.

Sol : au S., alluvions très fertiles, sur les deux rives du Drot et les bords de la Garonne; au N., coteaux très accidentés argilo-calcaires, présentant, sur quelques sommets, des terres douces, parfois graveleuses. — **Sous-sol** des coteaux gén. composé de *ribot,* quelquefois ferrugineux; on trouve vers le centre de la commune, de la grave ou de la pierre noirâtre ferrugineuse, exploitable en pierres de taille ou en moellons.

Vins rouges, produits par 2/5 malbec, 1/5 grapput, 2/5 larrivet, pardotte, syrrah, merlot, cabernet et autres cépages. Les cépages fins médocains, très rares chez les petits propriétaires paysans, forment la base de toutes les nouvelles plantations des principaux propriétaires bourgeois, qui ont taillé une partie de leurs vignes à 40 ou 50 cent. du sol, et qui récoltent des vins rouges corsés, colorés et assez fins, prenant, en vieillissant, un petit bouquet très agréable, pouvant entrer dans la catégorie des bons vins de côtes de la rive droite de la Garonne; prix de primeur, 400 à 600 fr. Les vins rouges récoltés chez la plupart des petits propriétaires paysans sont communs; prix de primeur, 375 à 500 fr. Le

tonn. — **Vins blancs** d'enrageat, ordinaires; prix de primeur, 300 à 400 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1ers CRUS DE LA COMMUNE

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Ch.-de-Couloumey (G. Richard)	80	»	*Chât.-de-Pudris* (comte de Menou)	30	25
Château-de-Montauban (Marquise de Lascases)	60	»	*Au Castera* (Lanelongue)	10	»

2mes CRUS

A Cantemerle (P. Lehaut)	25	»	*A Arbouliers* (Barthalot)	40	4
Id. (J. Ballereau jne)	40	4	*A Pirault* (Jean Lehaut)	10	4
A la Courtiade (Ballereau aîné)	10	4	*A Sarrazin* (N. Sarrazin)	8	4
A l'Ile (Lacoste Vital)	30	»	*A Girardeau* (Casimir Girardeau)	10	4

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonn., r. ou bl.

GIRONDE. — 1,238 h. — 884 hect. — 60 k. au S.-S.-E. de Bx; 4 k. à l'O. de la Réole. — **B.** : au N., par les Esseintes; à l'E., par la Réole; au S., par la Garonne; à l'O., par Casseuil et Morizès. — **Ch. de fer** du Midi, station dans le bourg. — **Bat. à vap.**, débarcadère au port de la Bacque. — ✉ et ☎.

Sol : au S., alluvions bordant la Garonne; au N. du bourg et sur la rive gauche du Drot, plateau de terre sablo-argileuse assez fertile; sur la rive droite du Drot, coteaux argilo-calcaires, couverts de vignes et de bois. — **Sous-sol** présentant gén. le ribot assis sur une épaisse couche d'argile. Vers l'E., quelques parties graveleuses.

Vins rouges ordinaires, bien colorés, assez coulants; prix de primeur, 400 à 600 fr., selon les années; les crus de MM. de Marcellus, de Sangues et du village de Boutaut obtiennent de 450 à 700 fr. — **Vins blancs** d'enrageat, 325 à 400 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.		Tonneaux vin r.	vin b.
Chât.-Beauséjour (Hérit. comte de Marcellus)	30	20	*A Puderran-de-Haut* (Pinès, avocat)	12	4
Au bourg (de Sangues fres)	12	6	*A Beauséjour* (Dufour)	6	4
Id. (Chaigne)	5	»	*A Teyssine* (J. Duguet)	8	10
A Boutaut (L.-N. Charlot)	3	10	*A Bouillerot* (J. Marès)	12	15
Id. (Follardeau)	3	10	Id. (Certain)	8	»
Au bourg (Perpezat)	10	10	*La Becque* (Marquis de Canolle)	10	10
Id. (Paul Laborde)	10	»	*A Frimont* (Pardiac)	7	»
Id. (Nicolas Ballan)	5	7	Id. (Lamothe)	6	»
A Dezelis (Sarraute)	6	15			

Une centaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

Dans les autres communes du canton de la Réole, les chais principaux pour les vins rouges sont :

	Tonneaux vin r.	vin b.
La Réole (Arm. Cazenave[1])	50	»
Id. (E. Boudat) . .	15	»
A Blaignac (Deynaud) . .	30	»
A Fossés-Balaysac (de Brézets)	25	30
A Mongauzy (Morrain) . .	30	»
A Lamothe-Landeron (Martineau)	30	»
A Saint-Michel (F. Pozet).	35	15
Id. (J. Sarrazin). .	35	5
A Noaillac, cru du Sablon (Léon d'Uzard)	20	75
Au bourg (Duborry) . . .	2	15
A Loupiac de Blaignac, cru de Joyeux (L. d'Uzard)	6	»

Le sol de ce canton, très divisé et gén. exploité par le métayage, présente un très grand nombre de petits chais réunissant moins de 20 tonn., rouge ou blanc, que nous avons presque tous désignés dans notre *Statistique de la Gironde,* tome II. Nous en dirons autant pour le canton de Monségur.

CANTON DE MONSÉGUR

Sol gén. accidenté et varié, offrant alternativement des terres fortes argileuses ou argilo-calcaires, des terres bâtardes, des terres douces sablo-argileuses et du sable, cette dernière nature de sol ne se trouve que sur quelques plaines hautes, peu étendues ou sur quelques points de la plaine basse qu'arrose le Drot, sur les bords duquel on trouve le plus souvent des alluvions très fertiles. — **Sous-sol** varié : sur les coteaux, il est le plus souvent composé de pierre ou de tran, agrégat sablo-argileux très compact ; sur les bords du Drot, il est sableux ou argileux ; à Saint-Sulpice, on trouve un banc de gravier ; enfin, près du Drot et du Château-Gachon (le Puy), du côté de Viduc, à Saint-Vivien et Saint-Sulpice, on trouve le diluvium mélangé de quartz et de silex. Les carrières du canton de Monségur présentent gén. le calcaire marin (miocène supérieur), très riche en fossiles.

Vins rouges, produits par : le malbec (queue rouge, côte rouge), le grapput (boucherès), le périgord, le fer, le piquepout, le picard, le merlot, le syrrah (de l'Ermitage). Les plants

1. M. Armand Cazenave a non seulement reconstitué tout son vignoble en vignes américaines greffées de bons cépages, mais il a également planté plusieurs hect. sur des terrains affermés et contigus à sa propriété. Ce vignoble sera sous peu en pleine production et donnera de 80 à 100 tonn. de vin rouge.

américains greffés contribuent à la reconstitution de presque tous les vignobles rouges qui tendent à remplacer les blancs. Ces vins, assez colorés et corsés en primeur, vieillissent très vite. Quelques propriétaires sont arrivés à produire de très bons vins d'ordinaire, qu'ils vendent en primeur, de 450 à 600 fr., alors que les voisins n'obtiennent que 400 à 500 fr. le tonn., logés.

Vins blancs, produits par l'enrageat, autrefois transformés en eau-de-vie, qui, dans quelques contrées, a beaucoup de bouquet et d'agrément, surtout du côté de Sainte-Gemme et de Saint-Sulpice. Depuis quelques années, les vins blancs de ce canton servent plus souvent aux coupages, leur prix étant trop élevé pour les brûler avantageusement; prix de primeur, 300 à 400 fr le tonn., logés.

Parmi les chais les plus importants nous citerons :

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Monségur (H. Boulin) .	10	10
Id. (X. Ithier). . .	10	20
A Cours (H. Issartier). . .	10	25
Id. (Issartier) . . .	5	15
Id. (J. Trimouille).	20	20
A Coutures (A Dussaud) .	10	40
Id. (P. Ragouet). .	5	10
Id. (Chapuis) . . .	5	12

	Tonneaux vin r.	vin b.
A Dieulivol (P. Lauga) . .	20	50
A Mesterrieux (Héritiers H. Michaëlsen).	8	40
Id. (Allais)	8	50
Id. (Anglade) . . .	»	50
Au Puy (Mme Borderie) .	5	45
A Rimons (de Bignon) . .	12	50
A Ste-Gemme (H. Ithier)	20	60

CANTON DE SAUVETERRE

Sol : très accidenté, composé de terres fortes argilo-calcaires ou argileuses et de terres douces sablo-argileuses; ces dernières sont les plus répandues. — **Sous-sol** pierreux sur la plupart des coteaux où il est exploitable pour moellons, pour pierres dures ou pour pierres demi-tendres. La commune de Mérignas en expédie au dehors du canton. Sur les plateaux et dans les vallées, on trouve une terre sablo-argil., très compacte, appelée *tran*, de l'argile très propre à la fabrication des tuiles et poteries, ou bien de la marne, surtout du côté de Casevert (Blasimon).

Vins blancs, produits par l'enrageat et 1/10 ou 1/20 jurançon, gén. destinés aux opérations. Quelques crus font des vins assez doux pour être bus en nature; les vins blancs de ce canton ne sont brûlés que très rarement; prix de primeur, selon les années et les crus, de 250 à 340 fr. le tonn., nus; les

vins doux obtiennent jusqu'à 400 fr. Les meilleurs sont ceux qu'on récolte à Casevert et à Daubèze.

Vins rouges peu importants, le plus souvent produits par le fer (hère), le malbec (queue rouge ou côte rouge); le grapput, le piquepout, etc.; gén. faits avec peu de soin, ils se vendent de 400 à 500 fr. le tonn. La vigne rouge pourrait donner de bien meilleurs résultats; quelques propriétaires intelligents des communes de Blasimon, Ruch, Mérignas, Coirac, Mauriac et Mourens, où le terrain n'est pas exceptionnel, ont obtenu, en plantant les malbec, merlot, cabernet sur des coteaux argilo-calcaires et en soignant la vinification, de très bons vins d'ordinaire, coulants, droits de goût et relativement fins, vendus en primeur de 400 à 600 fr. le tonn., logés.

Les moyennes de production que nous indiquons ci-après, comme précédemment sont celles qui étaient exactes avant l'invasion du phylloxera. Elles sont aujourd'hui exagérées, mais redeviendront vraies bientôt pour les propriétaires qui luttent contre les divers ennemis de la vigne. Les vignobles marqués par un astérique sont les plus avancés dans la voie de la reconstitution.

BLASIMON et **CASEVERT.** — 1,068 h. — 2,976 hect. — 7 k. au N. de Sauveterre; 14 k. au S. de Castillon. — **B.** : au N., par Mérignas; à l'E., par Ruch et Mauriac; au S., par Clayrac, St-Léger, le Puch et Sallebruneau; à l'O., par Sallebruneau, Frontenac et Lugasson; au N.-O., par Jugazan et Rauzan. — ✉ et ☎ : Sauveterre.

Sol très accidenté, gén. composé de terres douces sablo-argileuses, offrant aussi quelques terres fortes vers l'O., du côté de Casevert, Barbaroux, Laveyrie. — **S.-sol** pierreux aux alentours du bourg et du Château-de-Cugat; à l'O. et près du bourg, argile plastique; du côté de Casevert, sous-sol argilo-marneux; ailleurs, tran ou argile.

Vins blancs d'enrageat divisés en deux catégories bien distinctes : ceux de la partie O., du côté de Barbaroux, Laveyrie, Casevert, sont très corsés et assez liquoreux pour être bus agréablement en nature; ils se vendent de 350 à 450 fr. le tonn., et sont très recherchés surtout dans les 8 ou 10 premiers crus; ceux de la partie E. sont ordinaires, gén. destinés aux coupages, et obtiennent en primeur, selon les années, de 275 à 400 fr. le tonn. — **Vins rouges** peu importants, si ce n'est au Château-de-Cugat dont les vins obtiennent en primeur de 450 à 600 fr., alors que la plupart des autres vins rouges de la commune ne sont payés que 400 à 500 fr.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.	vin b.
Au Ch.-de-Cugat (d'Auzac de la Martinie)	100	10
Dne de Pontarret (Migron)	50	25
A Casevert (Fondadouze).	5	45
Id. (Robin, négoc. à Rauzan) . .	3	25
Id. (Duperrier). . .	3	25
Id. (Lassou).	1	25
Id. (F. Gourssies) .	»	20
Id. (Boutet). . . .	3	25
Id. (Allien). . . .	7	80
A Casevert (Gaillard) . . .	»	25
Id. (Cadix)	3	25
Id. (Perromat) . .	»	15
Mazières et Laveyrie (Sans)	3	25
A Randaye (de Meslon). .	3	20
Id. (Jaumard). . .	3	12
Au Château-du-Bédat (Fellonneau).	»	150
A Fricassée (Barreyre) . .	8	45
A Caban (Fr. Augan). . .	7	40
A Monteau (Em. François)	5	30

Environ 150 petits propriétaires font de 2 à 10 tonn.

Pour les autres communes du canton de Sauveterre, nous renvoyons nos lecteurs au tome II de notre *Statistique de la Gironde,* où elles sont étudiées avec détail; nous nous bornerons à indiquer les noms des plus grands propriétaires de vignobles :

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

*A Ruch, Ch.-de-Vaure** (Follardeau) .	150	20
Id. *Lardier** (Picq).	100	10
Id. *Courtillac** (Du Foussat de Bogeron)	100	»
Id. *Péline** (Coulon)	25	»
Id. *Péricaud* (Grandjean).	3	20
Id. *Boy* (Rochier) .	2	40
Id. *Brandey* (Chevillard)	»	50
Castelviel (P. Boussard)	5	40
A Cleyrac (Banizette). .	5	40
Id. (Bouey).	10	20
A Coyrac (Vervalois). .	3	30
Id. *Chât.-Barit** (E. Thounens) . .	10	20
A Daubèze (J. Robert) .	5	40
A Gornac (Arnaud aîné)	8	100
Id. (Roux)	3	100
Id. (Bouires)	3	40
A Maxiac (H. Bonnin).	4	95
Id. (Courrech) . . .	5	40
Id. (J. Mathieu Judde de la Rivière) .	8	30
A Mérignas, Ch.-Labeylie-Pelleboue (A. Ramet)	25	100
A Mérignas, Ch.-du-Cluzeau (de Galeteau Fombonne)	15	40
A Mérignas, Basclat (acq. Barreyre)	4	80
Id. *Bouchon* (Ichon)	15	50
A Mérignas, Cabanot (de Galateau) .	4	50
Id. *Rieumartin* (Délugat).	12	30
*A Mourens-Monpezat** (E. Denisse). .	25	25
Id. *Dne de Mondain* (P. Promis) . .	25	30
Au Puch (de Cournuaud)	6	50
A St-Brice (P. Gourssies)	5	45
A St-Félix de Foncaude (Guitard) . . .	3	50
Id. (P. Laborde) . .	35	40
A Saint-Hilaire-du-Bois (Vincent Chollet). . .	»	40
A St-Léger (Emile Judde de la Rivière) .	»	75
Id. (de Gardonne). .	»	50
Id. *A Clozet* (Fernel, avoué à Libourne)	»	25
A St-Martin de Lerm (P. Laroze) . .	»	75
Id. *(Tillhet notre) .	8	50
Id. *Chât.-de-Villepreux* (Bladinières)	3	40
A St-Romain-de-Vignague (Girard) .	»	40
Id. (Anglade). . . .	»	40
A St-Sulpice-des-Pommiers (Jolly de Bonneau)	2	50
A Sallebruneau (Clément d'Uzard). . . .	»	40

CANTON DE PELLEGRUE

Sol très accidenté, génér. argilo-calcaire, assez fertile, et présentant sur quelques plateaux des terres bouvées sablo-argileuses. — **Sous-sol** gén. composé de pierre dure ou d'une terre sablo-argileuse très compacte appelée ribot ou arribot.

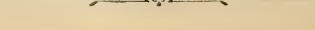
Vins blancs, produits par l'enrageat et une très faible proportion de jurançon, très corsés; prix de primeur, 300 à 400 fr. le tonn., logés, selon les années et les crus. Quelques crus dont les vins récoltés avec un peu de sémillon sont assez doux pour être bus, en primeur, comme vins blancs doux, obtiennent de 350 à 450 fr. le tonn. logés. Ils gagnent en bouteille et peuvent très bien remplacer nos petits vins blancs de graves.

On trouve dans ce canton quelques-uns des meilleurs crus de vins blancs de l'arrondissement de la Réole. Nous citerons entre autres le Château-de-Laforest, à Pellegrue; les premiers crus des communes de Massugas, Saint-Antoine et Soussac; et, le cru de Launay, à Cazaugitat.

Vins rouges, produits par 1/3 malbec (côte rouge), 1/3 grapput, 1/3 périgord, boucherès, fer et autres cépages, très colorés et assez corsés, constituant dans les crus où ils sont bien vinifiés et bien soignés, de bons ordinaires; prix de primeur, selon les années et les crus, de 400 à 500 fr. le tonn.; les meilleurs crus, où l'on trouve un peu de cabernet et de merlot, obtiennent jusqu'à 600 fr.

PRINCIPAUX CRUS DU CANTON DE PELLEGRUE

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin b.
A Massugas Ch. - Labattut (Vᵉ Lachaud)	5	10
Id. (Duthil).	10	10
Id. (Bontou) . . .	»	15
Id. (J. Rambaud) .	10	10
Id. (de Gorsse) . .	10	6
A Pellegrue, Ch.-Laforest (Vᵛᵉ Barême)	5	25
A St-Antoine (Jean Grave)	20	60
Id. (Girard). . . .	»	20
Id. (Bouchet) . . .	»	20
A Soussac (G. Peynaud). .	»	40
Id. (Monlaur de St-Cyr).	»	20
Id. (Dumas) . . .	»	15
A Cazaugitat, Ch.-Launay (J. Ragouet) .	3	20
Id. (R. Saint-Cyr de Monlaur). . .	3	30
Id. (R. Vacher) . .	3	15
A Saint-Ferme (F. Laboual) . . .	»	50



RÉCOMPENSES

ACCORDÉES A DIVERS PROPRIÉTAIRES DE VIGNOBLES DE LA GIRONDE PAR LE JURY DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS, EN 1855

Une médaille d'honneur a été accordée à la Chambre de Commerce [1].

Médailles de 1re classe.

AGUADO (Vte), Ch.-Margaux.
COURTIVRON (de), Ch.-Latour.
FLERS (de), Ch.-Latour.
SCOTT (Samuel), Ch.-Lafite.

Médailles de 2e classe.

DUCRU-RAVEZ, Beaucaillou.
BOISREGARD (de), Gruaud-Larose.
LASCASES (Mis de), Léoville.
BARTON, Léoville.
SARGET (bon), Gruaud-Larose.
POYFÉRÉ (bon de), Léoville.
MARTYN, Cos-d'Estournel.
ROTHSCHILD (bon de), Mouton.
PUYSÉGUR (de), Vivens-Durfort.

Mentions honorables.

GUESTIER (P.-F.), Ch.-de-Beychevelle
LESTAPIS (F.), Calon-Ségur.
LUETKENS (O. de), La Tour-Carnet.
PEREIRE (E.), Palmer.
LUR-SALUCES (de), vin blanc de Preignac.
POMMEZ, Haut-Barsac.
GOUDAL fils, Ch.-Lafite [2].

RÉCOMPENSES

ACCORDÉES PAR LE JURY DE L'EXPOSITION INTERNATIONALE DE 1867.

Médailles d'or.

VANLERBERGHES (Hérit.), Ch.-Lafite 1848.
AGUADO (Vte O.), Ch.-Margaux 1825 et 1848.
FLERS (de) } Ch.-Latour 1848
BEAUMONT (de) } Ch.-Latour 1848
GRAVILLE (de) } Ch.-Latour 1848
COURTIVRON (de) } Ch.-Latour 1848
LARRIEU (A.), Ch.-Haut-Brion.
DUCHATEL (Cte), Peyraguey-Lafaurie.
LASCASES (Mis de), Léoville 1848.
ROTHSCHILD (Bon de), Mouton.
MARTYN, Cos-d'Estournel.
DURAND (E.), Rauzan-Ségla.
BERGER frères et ROY, Brane-Cantenac.
BETHMANN et FAURE, Gruaud-Larose
SARGET (Bon), Gruaud-Larose.
DOLLFUS, Montrose.
LALANDE (A.) et ERLANGER, Léoville-Poyféré.
JOHNSTON (N.), Ducru-Beaucaillou.
PONTAC (Vte de), Ch.-Vigneau.
MAITRE et G. MERMAN, La Tour-Blanche.
LAFON (Désir), Sauternes.
COMITÉ VINICOLE DE SAINT-ÉMILION, pour sa collection.

---

1. En dehors de l'exposition faite par la Chambre de Commerce, une médaille de 2e classe a été accordée à M. le baron de Pichon-Longueville pour le cru de ce nom.
2. M. Goudal fils a obtenu deux mentions honorables : l'une pour son exposition, l'autre pour sa collaboration.

Médailles d'argent.

LALANDE (A.), Cantenac-Brown.
BONTEMPS-DU-BARRY, Saint-Pierre.
GUILLOT DE SUDUIRAUT, Ch.-Suduiraut.
ROLLAND (Mis de), vins blancs de Preignac et Sainte-Croix-du-Mont.
TURMANN, vins blancs du Ch.-Lapeyruche.
HALPHEN (C.), Grand-Puy[1].
PEREIRE, Palmer.
PESCATORE (G.), Giscours.
CASTAING (B.), Ch.-Poujeaux.
CASTAING (J.-J.), Chasse-Spleen.
CÉLÉRIER, Cru de Lalande.
VERGNE (Cte de La), Cru de Morange.
GEORGES (de), Cru de l'Ermitage et Ludon.
MALVEZIN, Cru de Picourneau.
SOURGET, Ch.-Carmeil.
ABADIE DE VILLENEUVE DE DURFORT (Bonne d'), Ch.-Cantemerle.
PEYCHAUD (L.), Cos-Labory.
APIAU, Preignac, vin rouge.
BRUNET-CAPDEVILLE, Barsac, vin r.
GOUDAL, Bassens-Carbon-Blanc.
O'LANYER, Saint-Genès, près Blaye.
BALGUERIE (Ch.), Ch.-Thouars.
POMMEZ, Haut-Talence.

RÉCOMPENSES

A L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE VIENNE, EN 1873

Médailles de progrès.

AGUADO (Vte O.), Ch.-Margaux.
BEAUCOURT (F.), Ch.-Labégorce.
DOLLFUS, Ch.-Larose.
ERRAZU, Cos-d'Estournel.
LALANDE (A.), Ch.-Léoville-Poyféré et Cantenac-Brown.
FLERS (Mis de), Ch.-Latour.
MERMAN (G.) et P. MAITRE, Ch.-La-Tour-Blanche.
ROY (Gustave), Ch.-d'Issan.
SARGET-LAFONTAINE (Bon), Ch.-Gruaud-Larose-Sarget.

Soixante-dix médailles ou diplômes de mérite ont été accordés à divers propriétaires ou négociants.

LAURÉATS GIRONDINS

DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE DES VINS, PARIS 1878

EXPOSANTS HORS CONCOURS

ROY (M.-G.), membre du Comité supérieur de l'Exposition.
LALANDE (Arm.), membre du jury.
TASTET (Amédée), id.

GRAND DIPLOME D'HONNEUR

Les vignobles de la Gironde représentés par la collection de la CHAMBRE DE COMMERCE DE BORDEAUX.

(M. ROUX (Louis), agent de la Chambre de Commerce de Bordeaux, a obtenu une médaille d'argent pour sa collaboration).

---

1. M. Constant Halphen est propriétaire du cru de Batailley, et le cru de Grand-Puy appartient à M. Lacoste. Nous sommes portés à croire que le jury a eu l'intention d'accorder deux médailles, une à chaque propriété.

VINS DE MÉDOC

Médailles d'or.

AGUADO (Vte), Ch.-Margaux (2e mention), Margaux.
BERGER, Ch.-Brane-Cantenac, Cantenac.
BETHMANN (de) et A. FAURE, Ch.-Gruaud-Larose (2e mention), St-Julien.
CRUSE (E.), Ch.-Giscours, Labarde.
CRUSE (H.), Ch.-Pontet-Canet, Pauillac.
DOLLFUS, Ch.-Montrose, St-Estèphe.
DUCHATEL (Csse), Ch.-Lagrange (2e mention), Saint-Julien.
DURAND-DASSIER, Ch.-Rauzan-Ségla, Margaux.
ERRAZU, Cos-d'Estournel, St-Estèphe
FLERS (de), de BEAUMONT, de GRAVILLE et de COURTIVRON, Ch.-Latour (2e mention), Pauillac.
GODARD (C.), Ch.-Kirwan, Cantenac.
JOHNSTON (Nath.), Ch.-Beaucaillou, Saint-Julien.
LASCASES (Mis de), Ch.-Léoville-Lascases (2e mention), Saint-Julien.
PEREIRE, Ch.-Palmer, Cantenac.
PICHON-LONGUEVILLE (Bon de), Ch.-Pichon-Longueville, Pauillac.
RHONÉ-PEREIRE, Ch.-Ranzan-Gassies, Margaux.
RICHIER (G.) et de la MARE, Ch.-Durfort-Vivens, Margaux.
ROTHSCHILD (Bon A.-G. et E. de), Ch.-Lafitte, Pauillac.
ROTHSCHILD (Bon J. de), Cru Mouton, Pauillac.
SARGET DE LA FONTAINE (Bon), Ch.-Gruaud-Larose-Sarget (2e mention), Saint-Julien.

Médailles d'argent.

AUX (Mis d'), Ch.-d'Aux-Talbot, Saint-Julien.
BERNOS, de BOISSAC, Ch. COUVE et DÉROULÈDE, domaine de Malescot-Saint-Exupéry, Margaux.
CALVÉ (J.), Ch.-Calvé-Croizet-Bages, Pauillac.
CASTÉJA, Ch.-Duhart-Milon, Pauillac.
CAYROU (M.), Lynch-Bages, Pauillac.
CAIX-D'EST-ANGE, Cru Lascombes, Margaux.
DUCRU (G.), Ch.-Branaire-Duluc, Saint-Julien.
DUROY DE SUDUIRAUT, Ch.-Ducasse-Graud-Puy, Pauillac.
FERRAND (de), Ch.-Mouton-d'Armailhacq, Pauillac.
HALPHEN (C.), Ch.-Batailley (2e mention), Pauillac.
LESTAPIS (de), Ch.-Calon-Ségur, Saint-Estèphe.
SAINT-LÉGIER (Cte de), Ch.-Grand-Puy-Lacoste, Pauillac.
SIPIÈRE, Ch.-Desmirail, Margaux.

Médailles de bronze.

BONTEMPS-DUBARRY, Ch.-Saint-Pierre-Dubarry, Saint-Julien.
HEINE (A.). Ch.-Beychevelle, Saint-Julien.
KŒNIGSWARTER, Ch.-Le-Tertre, Arsac.
LUETKENS (O. de), Ch.-La-Tour-Carnet, Saint-Laurent.
PISTON D'EAUBONNE, Ch.-La-Lagune, Ludon.
SOLLBERG, Cru Marquis de Terme, Margaux.

CRUS BOURGEOIS DE MÉDOC

Médailles d'argent.

BELLISLE-CASTAING, Ch.-Poujeaux (2e mention), Moulis.
CASTAING (J.-J.), Ch.-Chasse-Spleen, Moulis.
CÉLÉRIER (S.), Cru Lalande (2e mention), Saint-Estèphe.
CLAUZET (U.), Cru du Roc, Saint-Estèphe.

CLAUZEL (E.), Ch.-Citran, Avensan.
DUBOS, Ch.-Pomeys, Moulis.
ESTÈBE, Cru Meyre, Avensan.
LAURENT (A.), Ch.-Abel-Laurent, Margaux.
LAWTON (W.), Ch.-La-Salle-de-Pez, Saint-Estèphe.
MAUGRAS (A.), Cru Gastebois, Moulis.
MERMAN (G.), Ch.-Le-Crock, Saint-Estèphe.

Médailles de bronze.

ASTIEN, Cru Brillette, Moulis.
AVRIL (E.), Ch.-Dasvin-Belair, Ch.-Tanays-Clapeau, Blanquefort.
AVRIL (E.) père, Ch.-Grand-Clapeau-Olivier, Blanquefort.
BEAUCOURT (F.), Ch.-Labégorce, Margaux.
BERNÈDE, Ch.-Doumens, Margaux.
GUIGNÉ (de), Ch.-de-Sénéjac, Le Pian.
MALVEZIN (T.), Ch.-Picourneau, Vertheuil.
PANIAGUA (de), Ch.-Puyastruc, Blanquefort.
PHÉLAN, Ch.-Ségur-Garramey, St-Estèphe.
RICHIER, Ch.-d'Agassac, Ludon.
ROLLAND fils, Cru Lemoine, Ludon.
SEIGNOURET (E.), Ch.-Tartuguière, Prignac.

EN GRAVES

Médailles d'or.

CHIAPELLA (J.), Ch.-La-Mission-Haut-Brion, Pessac.
CLERC (J.-B.), Ch.-Pape-Clément, Pessac.
DUFFOUR (S.), Ch.-Smith-Haut-Lafite, Martillac.
LARRIEU (Hérit. A.), Ch.-Haut-Brion, Pessac.

Médailles d'argent.

BELLOT DES MINIÈRES, Ch.-Haut-Bailly, Léognan.
COUSSOLLE (J.), Ch.-Beunon, Villenave-d'Ornon.
IBARRART D'ETCHEGOYEN (Vte d'), Ch.-d'Olivier, Léognan.
LAURENT (E.), Ch.-Haut-Brion-Larrivet, Léognan.

Médailles de bronze

BRUNET-CAPDEVILLE, Ch.-Nairac, Barsac.
BUHAN, Ch.-Moullerens, Gradignan
CARDOVA (G.), Cru Lafite, Talence.
CAYROU (M.), Ch.-Souges, Saint-Médard-en-Jalle.
CHALUP (de), Chât.-Darricaud, Landiras.
COIFFARD, Ch.-Lange, Gradignan.
EYQUEM (P.-F.), Ch.-Treulon, Bruges.
GEOFFROY aîné, Ch.-de-Halde, Mérignac.
LACOSTE (H.), Ch.-de-France, Léognan
MONTESQUIEU (Bon de), Labrède.
RICARD (J.), Ch.-Malartic-Lagravière, Léognan.
RICHEMONT (A. de), Ch.-de-La-Sauque, Labrède.
ROUX (J.-B.), Ch.-Labarthe-Haut-Brion, Pessac.
SANDRÉ, Ch.-Bois-Martin, Léognan.
VIGOUROUX (A.), Cru Matelot, Saint-Médard-d'Eyrans.

SAINT-ÉMILION, POMEROL ET FRONSAC

Médailles d'or.

ARNAUD, Cru Pétrus, Pomerol.
CABANES (J.-J.), Domaine Rouget et Gazin, Pomerol.
DUCARPE et DUFAU, Ch.-Beauséjour, Saint-Emilion.
LAUSSAC-FOURCAUD, Ch.-Cheval-Blanc, Saint-Emilion.

Médailles d'argent.

BOUFFARD, Cru La Sable, Saint-Emilion.
DUPLESSIS-FOURCAUD, Ch.-des-Trois-Moulins, Saint-Emilion.
NICOLAS (L.), Cru de Conseillante, Pomerol.
PAILHAS, Cru Ripeau, Saint-Emilion
PIOLA (A.), Ch.-Le-Cadet, Saint-Emilion.
ROUCHUT (P.), Pomerol.
TROPLONG, Ch.-Troplong-Mondot, Saint-Emilion.

Médailles de bronze.

BELLANGER, Ch.-Monbousquet, St-Sulpice-St-Emilion.
CARLES (Cte de), Cru Sarpe, Saint-Christophe-des-Bardes.
CHAPERON (R.), Cru Daugay, Saint-Emilion.
CONSTANT (H.), Ch.-Clinet, Pomerol.
DECESSE, Ch.-Villemaurine, Saint-Emilion.
DOMECQ-CAZEAUX, Cru La Madeleine, Saint-Emilion.
DUBOURG (A), Cru La Grave-Trigant de Beaumont, Pomerol.
FOURNIER, Ch.-Figeac, Saint-Emilion.
GRELOUD (H.), Ch.-Dominique et Ch.-La-Closure, Saint-Emilion.
MALET-ROQUEFORT (Cte de), Ch.-Puygenestous, Saint-Emilion.
PÉREZ, Cru Berliquet, St-Emilion.
WIBAUX (H.), Ch.-Le-Cauze, Saint-Christophe-des-Bardes.

CÔTES ET PALUS

Médailles d'argent.

BÉGUERIE, palus de Queyries, Cenon-La Bastide.
CHASTEIGNER (de), Ch.-Falfax, Bayon
CHENU-LAFITTE, Ch.-Mille-Secousses, Bourg.
CORNE (P.), Cru Cros-de-Verteuil, Sainte-Croix-du-Mont.
GIRARD, Cru Borie, Latresne.
O'LANYER, Cru Le Prieuré, Saint-Genès-de-Fours.
SABATÉ, Ch.-de-Cadarsac, Cadarsac.
SCHRODER, Ch.-Duguet, Carbon-Blanc.

Médailles de bronze.

BAYLE (P.), Domaine-de-Lesperon, Saint-Vincent-de-Paul.
CARDEZ (F.), Ch.-Jourdan, Rions.
CHALENDAR (Csse de), Cru de Couhet, Prignac et Cazelle.
COULLON (J.-G.), Cru La Rivière, Pessac de Gensac.
DUPUCH, Cru Lagarette, Camblanes
FORCADE, Ile-Bouchéau, Saint-Genès de Fours.
GEORGES (E. de), Ch.-l'Ermitage, Ludon.
GRADIS, Cru Margarrence, Montferrand.
LABRUNIE, Cru Lacombe et le Bourdillot, Montferrand.
LALANDE (Ch.) et GERVAIS, Ch.-Larivallerie, St-Paul, près Blaye.
LARGETEAU aîné, Domaine de Nanau, Lormont.
ROQUE DE MONS (Csse de la), Ch.-de-Lurbe, Saint-Laurent-d'Arce.
LEFEUVRE, Cru l'Ermitage, Izon.
LILLE (A.), Ch.-Montjon-le-Gravier, Sainte-Eulalie.
MARIOL, Ch.-Le-Bouscaut, Sainte-Eulalie.
MARTINET (J.), Eynesse, près Sainte-Foy-la-Grande.
PAVILLON (Vte du), Ch.-Lamat, Sainte-Croix-du-Mont.
RAYNAL (de), Ch.-Crain, Baron.
RENAUD, Cru La Libarde, Bourg.
SONDER, Ch.-Rousset, Samonac.
SUPSOL (J.), Ch.-Pomarède, Langoiran.
TROPLONG, Cru Gabachon, Montferrand.

VINS BLANCS

Médailles d'or.

BERNARD, Ch.-Guiraud, Sauternes.
GRÉPIN-MAYÉ, Ch.-Rieussec, Fargues-de-Langon.
OSIRIS (J.), Ch.-La-Tour-Blanche, Bommes-Sauternes.
PONTAC (vicomte de), Ch.-Vigneau (2e mention), Bommes-Sauternes.
RIBET (A.), Ch.-Climens, Barsac.
SARRAUTE, Ch.-Caillou, Barsac.

Médailles d'argent.

BOIREAU (J.-J.), Barsac.
BURSIO (A.), Cru Lamothe, Preignac.
CHAUMETTE, Ch.-Pernaud, Barsac.
DROUILHET DE SIGALAS, Ch.-Rabaut, Bommes.
LAFON (R.), Ch.-Raymond-Lafon, Sauternes.
LUR-SALUCES (Cte H. de), Cru de Malle, Preignac.
MOLLER, Ch.-Mirat-Broustet, Barsac
MYRE-MORY (Cte de la), Ch.-Montalier-Romer, Preignac.
PLANTEAU (A.), Ch.-Langalerie, St-Quentin, près Sainte-Foy.
RABOURDIN, Ch.-Suduiraut, Preignac.
CORNE (Paul), clos Vertheuil, Ste-Croix-du-Mont.
DELOL, Ch.-Saint-Amant, Preignac.

Médailles de bronze.

BALLANDE, Ch.-Cantegril, Barsac.
BARADE (J.-G.), Cru Barade, Doulezon.
BARRÈRE (A.), Cru Respide, Toulenne.
BAYLE (Paul), Cru du Pavillon, Sainte-Croix-du-Mont.
BRANNENS (Ch.), Cru Toumilon, Saint-Pierre-de-Mons.
BRUNET-CAPDEVILLE, Ch.-Nairac, Barsac.
BUTY (J.), Cru Sivadoux, Les Lèves.
CHALUP (de), Cru du Mayne, Preignac.
LOUBRIE (P.), Cérons.
MARTINET (J.), Saint-Pierre-de-Mons.
NERCAM, Cru des Tuileries, Fargues-de-Langon.
PINSAN, Cru de Piéda, Barsac.
ROLLAND (Mis de), Ch.-des-Rochers, Preignac.

EXPOSITION INTERNATIONALE DE 1879

EXPOSITION COLLECTIVE DES VINS DE LA GIRONDE
AVEC CERTIFICAT D'ORIGINE, SOUS LE PATRONAGE DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE

VINS ROUGES

MÉDOC, GRAVES ET PALUS DES GRAVES

Diplôme d'honneur.

SARGET (Bon), Ch.-Gruaud-Larose, Saint-Julien (1870, 1873, 1874, 1875, 1877, 1878).

Diplômes de médailles d'or.

CASTAING (J.-B.), Ch.-Poujeaux, Moulis (1875).
ARMANA (d'), Ch.-Lamothe, Cussac (1874, 1875, 1877, 1878).

Diplômes de médailles d'argent.

RICHEMOND (A. de), Ch.-La-Sauque, Labrède (1875, 1876, 1877).
RICARD (J.), Ch.-Malartic-Lagravière, Léognan (1877, 1878).
SAINT-LÉON-BOYER-FONFRÈDE, Ch.-Victoria, Verthenil (1874, 1875, 1876, 1878).
GONTIER-LALANDE, Ch.-Cujac, Castelnau (1877, 1878).

Diplômes de médailles de bronze.

RÉVOLAT jeune, Domaine du Haut-Callens, Beautiran (1875, 1876. 1877)
GUILLOT (U.), Domaine de Limagères, Beautiran (1876, 1877, 1878.
LANNES (Simon), Domaine de Lucques, Portets (1874, 1875, 1876 1877, 1878).
BOIREAU (Louis), Ch.-Prost, Barsac (palus, vin rouge, 1874).
GRANDVAL (J.-V.), Bellegrave-du-Poujeau, Le Pian (1877, 1878).
RODRIGUES (O.), Ch.-Laurenzanne, Gradignan (1876, 1877, 1878).
SCHACHER (G.), Cru de Hanneton, Léognan (1876, 1877, 1878).
CHAMBRELENT (J.), Ch.-Laroque, Talence (1877).
ADDE (A.), Ch.-Preuillac, Lesparre (1874, 1875, 1877, 1878).
LEQUIÈN DE LA NEUFVILLE, Ch.-Cap-de-Haut, Lamarque (1875, 1877).
MONDON (P.), Domaine d'Anseillan. Pauillac (1877, 1878).
BEAUCOURT (F.), Ch.-Labégorce, Margaux (1877, 1878).

POMEROL, SAINT-ÉMILIONNAIS, FRONSADAIS ET CASTILLONNAIS

Diplôme d'honneur.

PIOLA (A.), Crus Cadet et Pourret, St-Emilion (1874, 1875, 1877, 1878)
CABANNES (J.-J.), Cru Gazin, Pomerol (1876, 1877, 1878).

Diplômes de médailles d'or.

ARNAUD (J.), Cru de Pétrus, Pomerol (1876, 1878).
DUFFAU (J.), Cru de Clinet, Pomerol (1877, 1878).
NICOLAS (L.), Cru de Conseillante Pomerol (1875, 1878).
SERGANT DE CUZES, Ch.-Recougne, Galgon (1876, 1877), qui a obtenu la récompense d'une médaille d'argent concurremment avec les 1ers vins de Fronsac, Parsac, etc. Ces médailles indiquent le rang obtenu dans le concours, mais non la valeur intrinsèque de ces vins.
PLANTEAU, Ch.-Langalerie, St-Quentin de Caplong (vins rouges 1874, 1875, 1876, 1877, même observation que ci-dessus).

Diplômes de médailles d'argent.

DESTRILLES (R.), Cru La Cabanne, Pomerol (1874).
ROUCHUT père, Clos Leglise, Pomerol (1874).
BOUCHÉ (Pierre), Cru Canon, Fronsac (1865).
CHOLLET, Cru de Jeandeman, Saint-Aignan (1878).
MALET-ROQUEFORT (L. de), Cru de La Gaffelière, St-Emilion (1875, 1877, 1878).

Diplômes de médailles d'argent.

SANTI (Ignace), cru de Camus, Saint-Emilion (1875, 1877, 1878).
FOURNIER, Château-Figeac, Saint-Emilion (1875, 1877, 1878).
GRELOUD (H.), cru La Dominique, Saint-Emilion (1877).
GRELOUD (H.), cru La Closure, Saint-Emilion (1875).

DARBEAU (L.), cru de Gombande-Guillot, Pomerol (1877, 1878).
NICOLAS, cru de Perron, Lalande-Pomerol (1877, 1878).
DUBUT (J.), cru de Grimmont, Saint-Philippe-d'Aiguille (1874, 1878).

Diplômes de médailles bronze.

MERLANDE jne, cru Desaigue (palus), La Rivière (1875, 1876).
CAZEAUX, cru Grand-Corbin, Saint-Emilion (1875).
BURGADE (E.), cru de Lisse, Saint-Etienne de Lisse (1875, 1876).
LARGETEAU, cru Gachet, Néac (1875, 1877, 1878).
DURAND (P.), cru Graveyron, Sainte-Terre (1878).
BOURSON, cru Picon, Eynesse (1878).
GUIBERT (P.), cru Grand-Moulinet, Pomerol (1877).

COTES ET PALUS

Diplômes de médailles de vermeil.

GAYET, Château-Croûte-Charlus, Bourg (1875, 1876, 1878).

Diplômes de médailles d'argent.

ROUSSEAU (L.), Château-Ferreyre, Saint-Vincent-de-Paul (1878).
BERTIN, Cru Tasta, Saint-André-de-Cubzac (1877).
QUANCARD père, Cru Esteyrolle, Saint-Gervais (1875, 1876, 1878).
CANON frères, Cars et Saint-Martin-de-Blaye (1878).
LILLE (A.), Château Montjon-le-Gravier, Ste-Eulalie (1876, 1877, 1878)
BÉGUERIE, Domaine de Laujac, Bx-Queyries (1876, 1877, 1878).

Diplômes de médailles de bronze.

MOURIN (J.), Cru Haut-Brion, Saint-Loubès (1878).
GALOUYE, Cru Barlet, Saint-André-de-Cubzac.
GAUDIN, Cru Le Moyne, Blaye (1878)
DAUREL (J.), Cru Salazar, Carbon-Blanc (1878).
SUE (H.), Ch.-Grimon, Quinsac (1876-77).
LARGETEAU, Domaine de Nanau, Lormont (1874, 1875, 1876, 1877, 1878).
BERNARD (J.), Ch.-Tillac, Ambarès (1878).
DUPUCH, Ch.-Lagarette, Camblanes (1878).
BEYSSAC (J.), Ch.-La-Ferrade, La Tresne (1878).

VINS BLANCS

1ers CRUS

Diplôme d'honneur.

DROUILHET DE SIGALAS, Cru de Sigalas-Rabaut, Bommes (1870-71, 1876-78).

Diplômes de médailles d'or.

PONTAC (Vte G. de), Ch.-Vigneau, Bommes-Sauternes (1876).
RABOURDIN, Ch.-Suduiraut, Preignac Sauternes (1874, 1876, 1877, 1878).

2es CRUS

BILOT (Juhel), Ch.-Doisy, Barsac (1876, 1878).
RAYMOND-LAFON, Ch.-Raymond-Lafon, Sauternes (1878).
MÉRICQ (A.), Ch.-d'Arche, Sauternes (1876).
BERTIN (Aug.), Ch.-Pugneau et d'Arche, Preignac (1876, 1878).

Ces 2es crus ont concouru avec les 1ers.

COMMUNES

GRILLON (E.), Ch.-Veyres, Preignac (1877).
DUFOUR frères, Cru Clouiscot, autrefois Cru Bonneau, Barsac (1874, 1878).
PAULY frères, Clos d'Uza, Saint-Pierre-de-Mons (1876).
LATASTE, Clos Piada, Barsac (1877).
ANDRIEU (C.), Domaine de Lafue, Sainte-Croix-du-Mont (1877).
ROLLAND (de), Ch.-Lamarque, Ste-Croix-du-Mont (1874).
NOEL, Ch.-Cérons, Cérons (1876, 1878).

Diplômes de médailles de vermeil

1er CRU

GRILLON (E.), Haut-Peyraguey, Bommes-Sauternes (1874).

2e CRU

DUBROCA frères, Ch.-Doisy, Barsac (1877).

COMMUNES

BARRÈRE (Abel), à Respide, Toulenne (1876).
BERNADET (Raymond), Cru des Trois-Piliers, Toulenne (1878).
CORNE (P.), Clos de Vertheuil, Ste-Croix-du-Mont (1874).
LATASTE (J.) fils, Ch.-Lapassonne, Cadillac (1876, 1877).
POISSONNIÉ (A.), Cru de Madère, Podensac (1877).

Diplômes de médailles d'argent.

TEYSSONNEAU (J.), Ch.-Ménauta, Barsac (1876).
LOUBRIE (P.), Ch.-Cérons et Larrouquey, Cérons (1876, 1878).
MOREAU (Dr), Ch.-de-Mauves, Podensac (1876).
BRANNENS (Ch.), Cru Toumilon, Saint-Pierre-de-Mons (1876-77).
VIGNES (Michel), Domaine de l'Escaley, Ste-Croix-du-Mont (1878).
LAFON (Albert) Ch.-de-Taste, Ste-Croix-du-Mont (1876, 1878).

Diplômes de médailles de bronze.

MÉDEVILLE (J.), Ch.-Beaulieu, Cérons (1876, 1878).
DUCASSE (Léo), Cru d'Ordonnat, Langon (1877).
DEZEIMERIS, Ch.-Loupiac, Loupiac (1874, 1876, 1877).
DABAN (D.), Cru Fournier, Saint-Morillon (1878).

JURY :

Président : L. BERNIARD.
Reporter : A. HAUCHECORNE-FAVRE
Vice-présidents: RANDON et LARRONDE.

Membres du jury : Frédéric LACROIX, J. QUANCARD fils aîné, C. GICQUEAUX, P. DREYFUS, M. CHIAPELLA, DEVAUX fils aîné, Alfred BOYER, G. LÉPINE, J.-J. BASTIEN, J.-B. LABLANCHE, J. DESMARTIAL, Victor DEVAUX, L. BARRAL.

MM. LE GOUÈS, CHENU-LAFITTE, comte DE LA VERGNE, GUÉNANT, n'ont pu participer aux travaux du jury.

MM. F. LACROIX, E. LARRONDE, G. LÉPINE, A. BOYER, étant membres du jury n'ont pu prendre part au concours.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE BORDEAUX 1882

GIRONDE

20e CLASSE, VINS ROUGES ET BLANCS

Exposants hors concours comme membres du jury.

LALANDE (Arm.), Bordeaux.
TASTET (Am.), Bordeaux.
MERMAN (G.), Bordeaux.
HAUCHECORNE-FAVRE, Bordeaux.
FOURCADE (A.), Bordeaux.

Hors concours par suite des médailles déjà obtenues.

CRUSE (H.), Bordeaux.
LARRIEU (Am.), Bordeaux.
TRILLES frès et BANYULS-TRILLES, Bx.
DURAND-DASSIER, Bordeaux.

VINS CLASSÉS DU MÉDOC.

Médailles d'or de merite.

ROTHSCHILD (bons A., G. et E. de), Ch.-Lafite, Pauillac.
ROTHSCHILD (bon James de), Ch.-Mouton, Pauillac.
RHONÉ, Ch.-Rauzan-Gassies, Margaux.
RICHIER (G.) et de LA MARE, Ch.-Durfort-Vivens, Margaux.
BERGER (M), Ch.-Brane-Cantenac, Cantenac.
PICHON-LONGUEVILLE (bon de), Ch.-Pichon-Longueville, Pauillac.
JOHNSTON (N.), Ch.-Ducrû-Beaucaillou, Saint-Julien.
ERRAZU, Cos-d'Estournel, Saint-Estèphe.
DOLLFUS, Ch.-Montrose, St-Estèphe.
ROY (G.), Ch.-d'Issan, Cantenac.
DUCHATEL (Cte) et duc de LA TRÉMOUILLE, Ch.-Lagrange, Saint-Julien.
PÉREIRE, Ch.-Palmer, Cantenac.
LESTAPIS (Hérit. de), Ch.-Calon-Ségur, Saint-Estèphe.
RAVEZ (Cte) et Mis de CARBONNIER DE MARZAC, Ducru-Branaire, Saint-Julien.
CASTÉJA, Milon-Duhart, Pauillac.

Médailles d'argent de mérite.

LUETKENS (de), La Tour-Carnet, Saint-Laurent.
CHAVAILLES (de), Ch.-Poujet, Cantenac.
CAYROU (Maurice) aîné, Lynch-Bages, Pauillac.
KŒNIGSWARTER, Ch.-Le-Tertre, Arsac.
SOLMINIHAC (de), Haut-Bages, Pauillac.
PEYCHAUD, Cos-Labory, Saint-Estèphe.

CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC

Médailles d'or de mérite.

LAHENS et fils, Ch.-Laroze Perganson, Saint-Laurent.
CLAUZEL (Hérit.), Ch.-Citran, Avensan.
CLAUZET (U.), Le Roc, St-Estèphe.
BOURGADE (Aug.), Listrac.
GONTIER-LALANDE, Ch.-Cujac, Castelnau et Moulis.
GIESE, Ch.-Rose-Labiche, Macau.
BEAUCOURT (Fortuné), Ch.-La-Bégorce, Margaux.
HERRAN (V.), Ch.-Beaumont, Cussac

Médailles d'argent de mérite.

Skawinski (P.), Rosemont-Geneste, Labarde.
Richier (Hrs), Ch.-d'Agassac, Ludon.
Bernet (Maurice), Ch.-Doumens, Margaux.
Périer de Larsan (du), Crus Brillette à Moulis et Ch.-Barreyre à Arcins.
Ferchaud, Ch.-Bellevue, Saint-Lambert, Pauillac; Ch.-Caronne, Saint-Laurent.
Cayrou (Maurice) aîné, Ch.-Souge, Saint-Médard-en-Jalles.
Abdon d'Armana, Ch.-Lamothe, Cussac.
Goffre aîné, Moulis.
Charron (D.), Ch.-Montblanc, Civrac, et Ch.-Barrail, Bégadan.
Brion (U.), Ch.-Monthil, Bégadan.
Chassériau (Hérit.,) Ch.-Maucamps, Macau.
Bellemer, Ch.-Priban, Macau.
Tronquoy de Lalande, Ch.-Bel-Orme, Saint-Seurin-de-Cadourne.
Lamorère jeune, Moulis.
Langlois, Ch.-de-Cujac, St-Aubin.
Duclerc-Chaulet, Ch.-Bellevue-Cordeillan-Bages, Pauillac.
Clauzet (Ismaël), Cru de Lugagnac. Vertheuil.
Pigneguy, Ch.-Retou, Lamarque.
Lamorère aîné, Moulis.
Ducasse (Fleury), Ch.-Liversan, Saint-Sauveur.
Hugon (Ant.), Moulis.
Charron, Ch.-Lacaussade, Bégadan.
Abbadie (B.), Ch.-Moulis, Moulis.
Bert (Dr), Ch.-Canteloup, Saint-Estèphe.
Mondon (P.), Cru Anseillan, Pauillac
Lestage fils, Moulis.
Desmons, Ch.-Trintaudon-Larose, Saint-Laurent.
Bert, Couquèques-Saint-Christoly.
Carriben, Margaux.
Guillory, Ch.-Taffard-de-Blaignan.
Lequien de la Neufville, Cap-de-Haut, Lamarque.
Promis (P.), Ch.-d'Angludet, Cantenac.

Médailles de bronze de mérite.

Garrabey, Pauillac.
Ducasse, Cru Ducasse-Grand-Poujeau, Moulis.
Court, Vensac.
Granval (J.), Ch.-Bellegrave-du-Pujeau, Le Pian.
Chautard-Pineau, Cru Johns-Jornon et Guillem réunis, Macau.
Servant jeune, Saint-Christoly.
Ducasse (Ed.), Vertheuil.
Pouyallet, Pauillac.
Avril (E.), Ch.-Bel-Air, Tanaïs-Clapaud, et Gd Clapaud, Blanquefort.
Hosteins, Moulis.
Ardouin, Saint-Laurent.
Faure jeune, Moulis.
Desse frères, Cru La Tour-du-Haut-Vignoble, Saint-Estèphe.
Clerc, Clos Maderan, St-Laurent.
Dubois frères, Haut-Ponjeaux, Moulis.
Déjean (A.), Arsac.
Seignouret (P.-E.), Ch.-Tartuguières, Prignac.
Moreau, Pauillac.
Paniagua (André de), Blanquefort.
Bournac, Saint-Yzans.
Adde, Cru de Tapon, Lesparre.
Grellet aîné, Domaine de La Tour, Saint-Aubin.
Fauchey, Pauillac.
Déjean (Pierre), Bégadan.
Brun (Raoul), La Tour Sieujan, Saint-Laurent.
Lagunegrand, Ludon.
Bonnet (Albert), Soussans.
Bibian (H.), Listrac.
Devigne-Larosa, Ludon.
Faydit, Domaine de Vieille-Ville, Saint-Médard-en-Jalle.
Gillet, Saint-Christoly.
Delas, Cachac, Blanquefort.
Astien-Laurent, Cru de Brillette, Moulis.

Mentions honorables de mérite.

Jadouin (Jules), Margaux.
Adde, Ch.-La-Cardonne, Blaignan.
Méric (Xavier), Lamarque.
Plumeau, Blaignan.
Peyraud (Dr), Ch.-Briquet, Lesparre
Molliné (E.), Ch.-Lamouroux, Margaux.
Guiraud, Valeyrac.

VINS ROUGES DE GRAVES

Médailles d'or de mérite.

CHIAPELLA, La Mission, Haut-Brion, Pessac.
CLERC (J.-B.), Ch.-Pape-Clément, Pessac.
DUFFOUR (Sylvio), Ch.-Smith-Haut-Lafite, Martillac.
MONTESQUIEU (b^on Ch. de), Ch.-de-Roche-Morin, Martillac.
BUHAN, Ch.-Moulerens, Gradignan.
LAURENT (Ernest), Ch.-Haut-Brion-Larrivet, Léognan.
CLAVÉ (O.), Ch.-Branon, Léognan.

Médailles d'argent de mérite.

RODRIGUES-HENRIQUES, Ch.-Laurenzane, Gradignan.
DUFFOUR DE RAYMOND (Vte), au Thil, Léognan.
HAUSSMANN (baron), Ch.-de-Cestas, Cestas.
LOUSTAU et BAZANAC, Ch.-Picon, Mérignac, et Ch.-Ferrand, Martillac.
VILLE-SUZANNE, Talence.
DUCOURNEAU, Gradignan.
ROUANET (E.), Léognan.
CHAMBRELENT, Ch.-Laroque, Talence
GINTRAC (Mme), Domaine de la Maison-Carrée, Mérignac.
RICHEMONT (de), Ch.-de-la-Sauque, Labrède.
RÉVOLAT jeune, Cru de Callens, Beautiran.
VIGOUROUX, Cru Matelot, St-Médard
LABROUCHE (D^r), Domaine de Lamothe, Pessac.
DENEY, Léognan.
LACOSTE (H.), Ch.-de-France, Léognan.
COIFFARD, Ch.-Lange, Gradignan.

Médailles de bronze de mérite.

LERSUNDI (Cte de), Villenave-d'Ornon.
SANDRÉ, Cru de Boismartin, Léognan.
AUBÉ, Talence.
LAYDEKER, Ch.-Constance, Tondu-Mérignac.
GIRAUDEAU, Labrède.
BARBOT (E.), Léognan.
LANGAIN, Talence.
BAUD, Ch.-Carrère, Mérignac.
LEHMANN (Alfred), Saint-Médard-d'Eyrans.
RICARD, Léognan.

Mentions honorables de mérite.

BORDES fils, Labrède.
BEYLOT, Ch.-Monbalon, Pessac.
HIRIGOYEN (D^r), Domaine de Naudin, Mérignac.
VIGNEAU, Canéjan.
POMMEZ, Ch.-Materre, Talence.
VOIZIN LA FORGE, Ferme expérimentale, Pessac.
GIROU (Léon), Cru de Ricott, La Brède.

VINS DE SAINT-ÉMILION, POMEROL ET FRONSAC

Médailles d'or de mérite.

BONNEVAL (Cte de), Cru de Canon, Saint-Emilion.
BOUSQUET (de), Ch.-Certan, Pomerol.
CABANES (J.-J.), Ch.-Gazin, Pomerol

Médailles d'argent de mérite.

GRANDET (Octavie), Ch.-de-la Pointe, Pomerol.
CHAROULET, Cru de Saint-Georges, Saint-Emilion.
PIOLA (A.), Crus de Cadet et Pourret, Saint-Emilion.
DUCLOS, Ch.-Labarde, St-Emilion.
ROUCHUT (Mauléon), Pomerol.

Médailles de bronze de mérite.

CORBIÈRE et MARAIS, Saint-Emilion.
THIBEAUD, Ch.-La-Clusière, Saint-Emilion.
CARLES (Cte de), Cru de Sarpe-Pelletan, St-Christophe-St-Emilion.
CHALRET DU RIEU (de), Ch.-Comte-Canon, Fronsac.
LONGA, Saint-Emilion.
COURRECH DE RAQUINE (du), Ch.-Balestard-La-Tonnelle, St-Emilion
GUILLAUMON (Louis), Pomerol.
SCHALLBURG, Domaine de Casevert, Saint-Emilion.
LÉAUD (J.-J.), Ch.-Lamarche, Canon-Fronsac.
ROBIN (Eugène), Saint-Emilion.
CANTENAT, Domaine du Mayne, Puisseguin.
FORNEROD DE MONS, Ch.-Ferrand, Saint-Emilion.
PAIGNAC, Ch.-Beauséjour, Puisseguin.
PAIGNAC (Mlle), Puisseguin.
SAINT-GENIS (de), Cru de Larmande, Saint-Emilion.
ROQUETTE-BUISSON (Cte de), Ch.-Lescours, St-Sulpice-St-Emilion.
SANTI, Domaine de Camus, Saint-Emilion.
CHEVILLARD jeune, Saint-Emilion.
BELLIQUET, Ch.-Lassègue, Saint-Emilion.
MALET-ROQUEFORT (Cte de), Ch.-Gaffelière, Saint-Emilion; Ch.-Pey-Blanquet, Saint-Etienne-de-Lisse-Saint-Emilion.

VINS DE BOURG ET DE BLAYE

Médailles d'or de mérite.

BARRY (Vte de), Ch.-du-Bousquet, Bourg.

Médailles d'argent de mérite.

GAYET, Cru Croûte-Charlus, Bourg.
TONDUT (A.), Ch.-Pardaillan, Cars.
O'LANYER (L.), Le Prieuré, St-Genès
MALLARD, Cru de Croûte, Bourg.

Médailles de bronze de mérite.

CHALENDAR (comtesse de), Saint-Paul.
LEFOL et PEYCHAUD, Bourg.
RENAUD (Ernest), Bourg.

Mentions honorables de mérite.

BERNAUD (Guillaume), Cru de Noël, Blaye,
OLLIÈRE, Château-Saugeron, Blaye.
QUANCARD père, Cru de l'Esteyrolles, Saint-Gervais.
LANNELUC-SANSON, Bourg.

VINS ROUGES DE COTES ET DE PALUS

Médailles d'argent de mérite.

GIRARD (J.), Cru de Borie, La Tresne.
MOITESSIER, Domaine de Tuquet, Beautiran.
CHARRIOL, Montferrand.
LAURENT (Charles), Ile du Nord.
LILLE (A.), Château-Montjon-Le-Gravier, Ste-Eulalie-d'Ambarès.
DUCAU (Henri), Bouillac.
RUYNEAU DE SAINT-GEORGES, Château-Canteloup, Cavignan.
LEFEUVRE, Domaine de l'Ermitage, Izon.
BONNEVAL (Comte de), Château de La Tresne, La Tresne.
LOROIS, Ile de Patiras, St-Androny.
DARTHÈS, Cru de Fourmey, La Tresne.
FERBOS, Saint-Macaire.
TAUPIER, Château-Vidasse, Pessac-de-Gensac.

Médailles de bronze de mérite.

Castaigna, Cru de Serres, Camblanes.
Soulès (Vital), Camblanes.
Briant (Georges), Montferrand.
Soulé (Fernand), Château-Blanzac, Saint-Magne.
Bretenet, Domaine de Belair-Lacour, Vayres.
Dupuch, La Garette, Camblanes.
Lavalette de Montbrun (de), Château-Lanlay, Bassens.
Daurel (Joseph), Cru de Jaulin, Carbon-Blanc.
Jannaut, Paillet.
Dolley, Ile de Patiras, Saint-Androny.
Laurent (Abel) et son fils Charles, Ile Verte, Plassac.
Geniès, Ch.-Pelau, Macau.
Andrieu (Albert), Cru de Brane-Loyac, Montferrand.
Latrille fils, Cru de Gauvry, La Tresne.
Sancié, Cadillac.
Gradis (H.), Domaine de Magarence, Montferrand.
Castannet, aîné, La Tresne.
Sallenave, Cru de Bellecroix, Beautiran.
Cardez (F.), Ch.-Jourdan, Rions.
Dubourg (André), Landiras.
Largeteau aîné, Cru de Nanon, Lormont.
Beyssac, Ch.-La-Ferrade, La Tresne.
Rousseau (Louis), Cru de Ferreyre, Saint-Vincent-de-Paul.
Morange (Camille), Cru de Lamothe, Saint-André-de-Cubzac.
Lavidalie, ancien Domaine Laffite, Palus de Bacalan.
Sarault, Ch.-Quinsac, Beychac et Cailleau.

Mentions honorables de mérite.

Neyraud (J.), Yvrac.
Fouignet, Cru de Marin, Gensac.
Barre (H.), Ste-Eulalie.
Alesme de Meycourby (de), Domaine de Naudonnet, Virsac.
Foussat de Bogeron (G. du), Château-d'Anglade, Izon.
Monnet, Domaine de Terrefort, Saint-Loubès.
Rappet, Ch.-Fonchereau, Montussan
Mauri (J.-L.), Camblanes.
Mourin, Saint-Loubès.
Maurin (B.), Meynac et Camblanes.
Bayle (Paul), Domaine L'Ecluse, Saint-Vincent-de-Paul.
Peychaud (Gustave), Saint-Loubès.
Abadie, Génissac.
Pradié, Verdelais.
Folliet, La Tresne.
Pauvert de la Chapelle, Margueron, près Sainte-Foy.
Aubert (P.), St-Germain-de-Grave.
Loyet (Louis), Barsac.
Dejean et Sémédard, Cru de Moizin, Macau.
Sellier (Marcellin), Pellegrue.
Richard, Château de Couloumey, Casseuil, près La Réole.
Laurencie (Baron de la), Contras.
Loste (Ernest), Domaine de Clos-de-Hilde, Bègles.
Faux neveu, Ch.-Lamothe, Montfd.
Gélineau, Arbanats.
Faurie (Mlle), Yvrac.
Durrac, Camblanes.
Passerat fils, Dne de Coulon, Bègles.
Déjean (Cyprien), cru de Mérigon, Saint-Pierre-d'Aurillac.
Lafargue (Pierre), Libourne.
Sonneville (de), Château-La-Tour-Gueyraud, Ste-Eulalie.
Villeneuve (de), Château-Lambert, Ambès.
Lauradour jeune, Domaine de Breton, Carbon-Blanc.
Dutihl, Château-Peyrat, Capian.
Darraba (Nicolas), Budos.
Vallete (Henri), St-Denis-de-Piles.
Supsol (Jean), Château-Pomarède, Langoiran.
Dubreuil, Castillon.
Delpon, Cru de Robillard, Ambès.

VINS BLANCS CLASSÉS

Médailles d'or de mérite.

Crépin-Mayé (Ch.), Chât.-Rieussec, Fargues-de-Langon.
Lafon, Ch.-Raymd-Lafon, Sauternes
Lafon (Désir), Ch.-Lafon, Sauternes

Médailles d'argent de mérite.

LACOSTE (Henri), Barsac.
LATASTE, Barsac.
PAULY frères, Saint-Pey-de-Langon.
JUHEL-BILOT, Château-Doisy, Barsac.

Médailles de bronze de mérite.

LIGNIÈRES, Fargues-de-Langon.
LOYET, Barsac.

Mention honorable de merite.

LALANDE, Barsac.

VINS BLANCS ORDINAIRES

Médailles d'or de mérite

ROLLAND (Marquis de), Château-de-de-Lamarque, Sainte-Croix-du-Mont.
ANDRIEU, Dne Laffitte, Ste-Cr.-du-Mont
CORNE (Paul), Domaine de Cros-Vertheuil, Sainte-Croix-du-Mont.

Médailles d'argent de mérite

BAYLE (P.), Cru de Pavillon, Sainte-Croix-du-Mont.
DUCAU, Cru de Boisson, Podensac.
POISSONNIÉ, Cru de Madère, Podensac.
LOUBRIE, Cérons.
LATASTE, Chât.-La-Lanette-Ferbos Podensac.
DUVERGIER, Château-Goulard, commune de St-André-et-Appelles.

Médailles de bronze de mérite.

DAUTY (Jules), Rions.
RICAUD, Landiras.
BAUDET (Pierre), Cadillac.
BUTY (Jean), Les Lèves, près Sainte-Foy.
MESLON (Baron de), Rauzan.

Mentions honorables de mérite.

POURQUEY (Jean), Cérons.
GUINAUDIE (Etienne), Saint-André-de-Cubzac.
CROMPE DE LA BOISSIÈRE (de la), Coutras.
BOUDREAU (G.), Montprimblanc.
DUTHIL, Château-Peyrat, Capian.
FLINOY frères, Salleboeuf.
LAVALETTE DE MONTBRUN (de), Saint-Laurent-d'Arce.
FOURNET (G.), Chât.-Raoul, Cursan.
DELBRUCK (J.), Château-du-Vallier, Langoiran.
LAFORGUE (J.), Haux.
MARROT (A.), Sainte-Foy.
LAURENCIE (Baron de LA), Coutras.

VINS EXPOSÉS PAR NÉGOCIANTS

VINS BLANCS

Médailles de bronze de mérite.

LANNELUC-SANSON et Cie, Bordeaux.

DIFFÉRENTS VINS

BERTRAND et Cie, Bordeaux.
CHIAPELLA et Cie, Bordeaux.
PÉROS MANDIS fils et Cie, Bordeaux.

Mentions honorables de mérite.

JUHEL-BILOT et Cie, Bordeaux.
RASTIER et Cie, Bordeaux.
CALENS aîné, Bordeaux.

VINS DE PLANTS AMÉRICAINS

Médailles d'argent de progrès.

PIOLA, Château-Meynard-Condat, Libourne.
LATTY (Ferdinand), Hyères (Var).
MAZEAU fils (Léonard), St-Philippe-d'Aiguilhe.

Mentions honorables de progrès.

LAMBERT, Saint-Philippe-d'Aiguilhe.
FLAMISSET (Henri), Yvrac.
LALIMAN (L.), Château-La-Tourate, La Bastide-Bordeaux.
GACHASSIN-LAFITE (Paul), Yvrac.

EXPOSITION UNIVERSELLE D'AMSTERDAM 1884

RÉCOMPENSES ACCORDÉES AUX VIGNOBLES DE LA GIRONDE

Diplôme d'honneur.

BERGER (Vve G.), Ch.-Brane-Cantenac, à Cantenac.

Medailles d'or.

CRUSE (Vve H.), Ch.-Pontet-Canet, Pauillac.
LALANDE (Armand), Ch.-Léoville-Poyferré, Saint-Julien; Cantenac-Brown; Ch.-La-Couronne, Pauillac.
CONSTANT-HALPHEN, Ch.-Batailley, Pauillac.
LAHENS (Vve), Ch.-Perganson, Saint-Laurent.
BEYSSAC (E.), Ch.-La-Ferrade, La Tresne.
CABANES (J.-J.), Ch.-Rouget et Gazin, Pomerol.
CASTÉJA, Ch.-Duhart-Milon, Pauillac
SAINT-LÉON-BOYER-FONFRÈDE, Ch.-Victoria, Vertheuil.
BELLEMER (T.), Ch.-Priban, Macau.
DOLLFUS, Ch.-Montrose, St-Estèphe.
BLANC, Dom. de Brown, Léognan.

Médailles d'argent

GIESE, Ch.-Rose-La-Biche, Macau.
VERTHAMONT (bon O. de), Ch.-Bessan-Ségur, Civrac.
LUETKENS (Vve de), Ch.-La-Tour-Carnet (4e cru), Saint-Laurent.
RICARD (J.), Ch.-Malartic-La-Gravière, Léognan.
FERCHAUD (Vve), Ch.-Bellevue-Saint-Lambert, Pauillac.

Médailles de bronze.

PROMIS (P.), Ch.-Angludet, Cantenac.
BEAUCOURT (F.), Ch.-Labégorce, Margaux.
SANDRÉ (J.-F.), C.-Boismartin, Léognan.
LEBLANC DE MAUVEZIN, Ch.-de-Mauvezin, Moulis.
DUCASSE (E.), Cru Ducasse-Grand-Poujeaux, Moulis.
LOYET (L.), Ch.-Camperos, Barsac.
BRUN (Raoul), Blaye.

EXPOSITION D'ANVERS 1885

RÉCOMPENSES ACCORDÉES AUX VIGNOBLES DE LA GIRONDE

Hors concours, faisant partie du jury : F. LACROIX, propriétaire, Lugon, Montagne, près Saint-Emilion; LARRONDE frères, Bordeaux.

Diplômes d'honneur.

BOUSQUET (de), Ch.-Certan, Pomerol
DEFOLIE (P.), Ch.-Rieussec, Fargues, près Sauternes.
DROUILHET DE SIGALAS, Ch.-Rabaut, Bommes-Sauternes.
DUFFOUR (Silvio), Ch.-Smith-Haut-Lafite, Martillac.
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE,

Diplômes de médailles d'or.

ABBADIE, Ch.-Moulis, Moulis.
ADDE (Ed.), Preuilhac-La-Cardonne, Blaignan.
ALLARD (d'), Ch.-Southard, Saint-Émilion.
BEAUCOURT (F.), Ch.-Labégorce, Margaux.
BERNARD (X.), Ch.-des-Trois-Moulins, Macau.
BUHAN (E.), Ch.-Moulerens, Gradignan.
CABANES (J.-J.), Ch.-Rouget et Cazin, Pomerol.
CAYROU (Maurice), Cru de Lynch-Bages, Pauillac.
DUPUCH (J.), Ch.-Lagarette, Camblanes.
ERRAZU (Vve de), Ch.-Cos-d'Estournel, Saint-Estèphe.
FOURCAUD-LAUSSAC, Ch.-Cheval-Blanc, Saint-Emilion.
GIESE (F.), Ch.-Rose-La-Biche, Macau.
GONTIER-LALANDE (L.), Ch.-Cujac, Moulis.
GRELOUD (H.), Ch.-La-Dominique, Ch.-La-Closure, Saint-Emilion.
HERVÉ (F.), Fronsac.
JUHEL-BILOT, Ch.-Doisy, Barsac.
LATASTE (J.) fils, Ch.-Grand-Chemin, Cérons.
MALET (Cte de), Ch.-Puygenestous-Naudes, Saint-Emilion.
MONDON (J.), Pauillac.
OSIRIS (D.), Ch.-La-Tour-Blanche, à Bommes.
PIOLA (A.), Ch.-Cadet et Pourret, Saint-Emilion.
RAVEZ (Cte) et Mis de Carbonnier de Marzac, Ch.-Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien.
TROQUART (J.), Saint-Emilion.

Médailles d'argent.

BELLEMER (Th.), Ch.-Priban, Macau
BERT (Vve Dr), Cru Canteloup, Saint-Estèphe.
BEYSSAC (E.), Ch.-La-Ferrade à Latresne.
BOUCHET (P.), Canon, Fronsac.
BOUCHEY (A.), Saint-Emilion.
BRION (U.), Ch.-Monthil, Bégadan.
BRUNET (A.), Bordeaux.
CASTÉJA, Ch.-Duhart-Milon, à Pauillac.
CHALRET DU RIEU, Ch.-Comte, Fronsac.
CHARRON (A.), Ambarès.
CHAPERON et MORANGE, Libourne.
CHARRON (D.), Ch.-du-Barrail, Bégadan.
CHOLET, Fronsac.
CLAVERIE (C.), Néac, Pomerol.
CORBIÈRE (P.), Lussac, près Saint-Emilion.
DARBEAU (L.), Pomerol.
DELPIT (Jules), Izon.
DUFFOUR, Domaines du Thil et du Désert, Léognan.
DUSSAUT (E.), à Saint-Emilion.
FERCHAUD (Vve), Ch.-Bellevue-Saint-Lambert, Pauillac.

FORSAN (A.), Saint-Emilion.
GIRAUD, Cru Trotanoy, Pomerol.
GRELOT (G.), Saint-Laurent.
GROS (H.), Pomerol.
GUISERIX, Ch.-Gardère, Léognan.
KŒNIGSWARTER (Vve H.), Ch.-Le-Tertre, Arsac.
LABUCHELLE (P.), Macau.
LAFON (Arthur), Beautiran.
LANDAU fils, Haut-Breton-Larigaudière, Soussans.
LASTIC (Cte Alfred de), Ch.-Lagarosse, Tabanac.
LOYET (L.), Ch.-Camperos, Barsac.
MAREILHAC (E.), Ch.-Lalouvière à Léognan.
MAURIN (B.), Arbanats.
MAGEN (E.), Ch.-La-Rousselle (côtes de Fronsadais), à La Rivière.
MORANGE (Ed.), Cru de Canon, Fronsac.
PANIAGUA (P. de), Ch.-Puyastruc, Blanquefort.
PIGNAT (J.) aîné, Dom.-Laporte-Gd-Corbin, Saint-Emilion.
PROMIS (P.), Ch.-d'Angludet à Cantenac (vin r.) et Ch.-Berthoumieu à Loupiac (vin bl.)
QUANCARD, Saint-André-de-Cubzac.
ROULLEAU (Bertin), Saint-Emilion.
SABY frères, Saint-Emilion.
SARRAULT (H.), Quinsac.
SARRAZIN (P.), Saint-Emilion.
SAULNIER (F.), Macau.
TESSIER (A.), Saint-Loubès.
VENDELEERS (G.), Ch.-Payault, Bassens.

Médailles de bronze.

ALESME (d') DE MEYCOURBY, Saint-André-de-Cubzac.
COPMARTIN (Ch.), Saint-Christoly de Médoc.
DEMPTOS (J.), Camblanes.
ESCARRAGUEL (A.), Cru de Léotard, Ambès.
FORNEROD (B.), Domaine de la Prairie, Artigues.
GRELOT (G.), Saint-Laurent des Combes.
GAUDIN-REAUD, Blaye.
JACQUET (J.), Fronsac.
LABATUT-DUFIEU, Libourne.
LAFARGUE, Libourne.
LILLE (Arm.), Ch.-Montjon-le-Gravier, Sainte-Eulalie.
LOYER (Edouard), Saint-Emilion.
MAGES (G.), Podensac.
MINVIELLE (J.-E.), Gradignan.
OBISSIER-LAGIRAUDAIS, Ch.-Bellegarde, Villegouge (Fronsadais).
SAVARIAUD (H.), St-Savin-de-Paul.
POUCHAN (Henri), Ch.-Lussalle, Pujols.
TÉTARD (Albert), Castres.

EXPORTATION DES VINS

DROITS DE DOUANE IMPOSÉS AUX VINS FRANÇAIS

Allemagne : Vins en fûts paient, par 100 kilogr., 24 marks (30 fr.)

Vins en bouteilles, par 100 kilogr., 48 marks (60 fr.).

Eaux-de-vie de toute espèce, en fûts ou en bouteilles, paient, par 100 kilogr., 80 marcks (100 fr.)

Consul : M. W. Tietz, négociant, 35, quai de Bacalan.

Angleterre : Vins blancs, rouges et lies de vin, pesant moins de 14° $\frac{82}{100}$ à l'alcoomètre Gay-Lussac, paient 1 shilling (1 fr. 25) par gallon (4 litres 54), ce qui équivaut à 27 fr. 51 c. l'hectolitre.

Ceux qui pèsent de 14° $\frac{82}{100}$ à 23° $\frac{94}{100}$ non compris paient 2 sh. 6 d. par gallon (68 fr. 76 c. l'hectolitre).

Les vins pesant 23° $\frac{94}{100}$ paient 2 sh. 6 d., et pour chaque degré en plus à l'alcoomètre anglais, 3 d. (0, 31 1/2).

Les eaux-de-vie de la force de 57° paient 10 sh. 6 d. et dans la même proportion, selon la force alcoolique $\frac{1}{57}$ en plus ou en moins pour chaque degré français en plus ou en moins.

Consul : W. Ward, 9, cours de Gourgues, de 10 h. à 3 h.

Vice-consul : W.-G. Norcop, 9 cours de Gourgues.

COLONIES ANGLAISES	SPIRITUEUX par gallon	VINS en fûts, par gallon	VINS en bouteilles, par douz.
	—	—	—
Antigua	3 à 5 s.	25 0/0 ad val.	25 0/0 ad. val.
Australie (Nlle Galles-du-Sud)	10 s.	4 à 6 s.	8 à 12 s.
— (Victoria)	10 s.	3 s.	6 s.
— (Australie-du-Sud)	10 s.	3 à 10 s.	6 à 20 s.
— (Australie-de-l'Ouest)	15 s.	4 s.	8 s.
— (Queensland)	10 s.	6 d.	6 s.
Tasmanie	12 s.	2 s.	8 s.
Nouvelle-Zélande	14 s. 6 d.	4. s. 6 d.	8 s.
Bahama	3 s. 9 d.	2 s. 6 d. + 20 °/o ad val.	5 s. + 20 0/0 ad. val.
Barbades	2 s. 1 d. à 4 s. 2 d. (droit ad. de 20 0/0	15 0/0 ad val.	15 0/0 ad. val.
Bermudes	3 s.	20 0/0 ad. val.	20 0/0 ad. val.
Canada	3. s. 4 d. (liq. 5 s.)	5 d. + 25 0/0 ad. val.	1 s. + 25 0/0 ad val
Cap de Bonne-Espérance	8 s. 3 d.	4 s. 4 d.	8 s. 8 d.
Ceylan	5 s.	1 s. à 1 s. 6 d.	5 s.
Colombie	8 s. 4 d.	1 s. 1/2 d. à 3 s. 1 d. 1/2	2 s. 1 d. à 12 s. 6 d.
Côte-d'Or	6 s.	6 d.	6 d.
Dominique	2 s. à 4 s. 2 d.	20 0/0 ad. val.	20 0/0 ad. val.
Falkland (îles)	5 s.	1 s.	2 s.
Gambie	6 d. à 1 s.	9 d. à 1 s.	1 s. 6 d. à 2 s.
Gibraltar	4 s. 4 d.	1 s. 1 d.	1 s. 1 d.

COLONIES ANGLAISES	SPIRITUEUX par gallon	VINS en fûts, par gallon	VINS en bouteilles, par douz.
Grenade	3 s. à 5 s.	2 d. à 1 s.	1 s. 6 d. à 6 s.
Guyane	8 s. 4 d.	3 s. 4 d.	7 s. 1 d.
Honduras	6 s. + 10 0/0 ad. val.	3 s. à 4 s. + 1 °/₀ ad. val	6 s. 8 s. + 10 0/0 ad. val
Indes anglaises	6 s.	2 s. à 3 s.	4 s. à 6 s.
Jamaïque	10 s.	2 s. 6 d.	5 s.
Malte	2 s. 4 d.	3 d. à 1 s. 3 d.	3 d. à 1 s. 3 d.
Maurice	8 s. 2 d.	7 d. 3/4.	5 s. 6 d.
Montserras	2 s. à 3 s.	15 0/0 ad. val.	15 0/0 ad. val.
Natal	6 s. 3 d.	2 s.	4 s.
Nevis	1 s. à 1 s. 6 d.	8 0/0 ad. val.	8 0/0 ad. val.
Prince-Edouard (île du)	1 s. 4 d. à 3 s.	25 0/0 ad. val. ou 2 s. 8 d. + 5 °/₀ ad val.	25 0/0 ad. val. ou 5 s. 4 d. + 5 0/0 ad. val
Saint-Christophe.	1 s. d.	15 0/0 ad. val.	15 0/0 ad. val.
Sainte-Hélène	10 s.	2 s. 3 d.	4 s. 6 d.
Sainte-Lucie.	10 0/0 ad. val.	10 0/0 ad. val.	10 0/0 ad. val.
Saint-Vincent	2 s. 1 d. à 5 s.	25 0/0 ad. val.	25 0/0 ad. val.
Sierra-Leone.	1 s. 6 d.	1 s.	2 s.
Tabago (droit ad. de 40 0/0 sur les droits ci-après)	3 s.	20 0/0 ad. val.	20 0/0 ad. val.
Trinité.	6 s.	3 d. à 1 s. 3 d.	4 s. à 6 s.
Vierges (îles).	1 s. à 1 s. 6 d.	1 s. 6. d.	4 s.

Nota. — Les indications ci-dessus sont, au moment où nous mettons sous presse, à la veille d'être modifiées par une nouvelle loi.

Autriche : Vins en fûts ou en bouteilles, paient 20 fl. par 100 kil., déduction de la tare qui est de 24 0/0 pour les vins en caisse, de 16 0/0 pour les vins en panier, 11 0/0 pour les vins en double fût.

Vins mousseux, 50 fl. les 100 kilogr., même tare que ci-dessus.

Alcools et eaux-de-vie, 24 fl. les 100 kilogr., même tare.

Rhum, liqueurs, etc., 40 fl. les 100 kilog., même tare.

Consul : Armand Lalande, 94, quai des Chartrons.

Belgique : Vins en fûts ou en bouteilles paient 23 fr. par hectol.

Les vins contenant plus de 18 0/0 d'alcool acquittent outre le droit de 23 fr. afférent aux vins le droit d'entrée afférent à l'alcool sur la quantité d'alcool excédant 18 0/0.

Eau-de-vie et alcools en fûts paient, jusqu'à 50° inclus 100 fr. par hectol. et pour chaque degré en sus, 2 fr. Eau-de-vie et liqueurs en bout. paient 200 fr. l'hect., sans distinction de degré.

Consul : J.-B. Damas, 2, place Richelieu.

Vice-consul : G. Astruc, 5, rue Vauban.

Brésil : Vins en cercles, 120 reis par litre, + 50 0/0, + 3 0/0 pour la miséricorde, + 2 0/0 pour la Chambre municipale.

Vins en bouteilles, 165 reis par litre, + 50 0/0, + 3 0/0 pour la miséricorde, + 2 0/0 pour la Chambre municipale.

Le change varie de 450 à 460 reis pour 1 fr.

Vice-consul : G. Piganeau, 4, rue Esprit-des-Lois.

Buenos-Ayres et République Argentine : Vins de Bordeaux en fûts, 38 piastres fortes, la barrique bordelaise.

Imitation de vins de Bordeaux en fûts, paient 21 piastres fortes.

Vins de Bordeaux fins paient 7 piastres la caisse de 12 bout.

Vins autres que vins de Bordeaux paient 3 p. la caisse de 12 bout.

Eaux-de-vie ordinaires par caisse de 12 bouteilles, 5 piastres fortes. La piastre forte vaut 5 fr.

On ne paie de ces droits que 30 0/0 comme suit : 5 0/0 au comptant et 25 0/0 à quatre mois.

Consul : Ph.-Aug. Picot, 4, cours du Jardin-Public.

Vice-consul : A. de Santa-Coloma, 8, cours de Gourgues.

Chili : Vins rouges en caisses, 2 piastres 25 centavos la caisse de 12 bouteilles, + 10 0/0 de ce droit.

Vins rouges en fûts, 25 centavos le litre, + 10 0/0.

Vins blancs en caisses, 3 piastres la caisse de 12 bouteilles, + 10 0/0 de ce droit.

Vins blancs en fûts, 32 centavos le litre, + 10 0/0 de ce droit.

Eau-de-vie, cognac en caisses, 4 piastres la caisse de 12 bouteilles, + 10 0/0 de ce droit.

Eau-de-vie, cognac en fûts, 32 centavos le litre, + 0,10 0/0.

La piastre vaut 38 pens, soit env. 4 fr.; le centavo vaut 5 cent.

Consul : E. Landau fils, 34, rue Ferrère.

Vice-consul : Bordes, 10, quai des Chartrons.

Chine (tarif d'août 1842) : Vins en cercles, 6 fr. 20 les 100 kilogr.; vins en bouteilles dites *quarts* (1 litre 136), 7 fr. 50 les 100 bouteilles; vins en bout. dites *pints* (0 l. 538), 3 fr. 75 les 100 bout.

Costa-Rica : Vins en cercles, 6 piastres (30 fr.) le quintal espagnol (46 kilogr.).

Vins en bouteilles, 4 piastres 1/2 le même quintal.

Liqueurs, cognacs paient en caisse 18 piastres par 46 kilogr.; en fûts 25 piastres par 46 kilogr.

Consul : Tournon, 10, rue Boudet.

Colombie : Vins ordinaires de B^x^ en fûts ne paient pas de droit.

Les vins fins de Bordeaux en bouteilles ainsi que la bière paient 25 cent. par litre ou kilogr.

Les eaux-de-vie et autres spiritueux paient 3 fr. le kilogr.

Consul : Angulo, 8, rue du Palais-Gallien.

Danemark : Vins en cercles, 3 sch. la livre (19 centimes le kilogr.), et en bouteilles 16 sch. le pot (43 centimes le litre).

Depuis 1865, un impôt de guerre a augmenté ces droits de 50 0/0.

Consul : Kirstein, 97, quai des Chartrons.

Égypte : Vins de toutes sortes, en barriques, environ 8 fr. 40 la barrique bordelaise; en caisse de 12 bout., 1 fr. 10 la caisse.

Spiritueux et cognac en barriques, environ 20 fr. l'hectolitre; en bouteilles, 4 fr. 41 environ la caisse de 12 bouteilles.

Équateur : Vins de toutes sortes en fûts ou en bouteilles paient 12 centièmes de piastre (60 centimes environ) par kilogr. brut, + 20 0/0 en sus.

Alcools et eaux-de-vie de toutes sortes paient 25 centièmes de piastre par kilogr. brut, + 20 0/0 en sus.

Consul : G. Johns, 17, cours du Pavé-des-Chartrons.

Espagne : Vins, quel que soit le contenant, dont le droit est perçu à part, 2 fr. l'hectolitre.

Vins de Champagne, autres vins mousseux et liqueurs, 5 fr. par hectolitre.

Eaux-de-vie en fûts ou en bouteilles, 20 fr. l'hectolitre.

Le droit perçu pour le verre des bouteilles est de 40 fr. par 100 kilogr. et pour les fûts en bois, 10 fr. par 100 kilogr.

Consul : J. Pereyra, 1, c. du Chapeau-Rouge (de midi à 4 h.).

États-Unis : Vins de toutes qualités paient, en fûts, 50 cents (2 fr. 60) par gallon; en bouteilles, 1 d. 60 c. (8 fr. 30) par caisse de 12 bouteilles d'une contenance inférieure à 94 centilitres.

Vins mousseux, paient 7 dollars (36 fr. 27) par caisse de moins de 12 bouteilles.

Les vins contenant plus de 24 0/0 d'alcool sont saisis.

Cognacs, liqueurs et spiritueux paient 2 dollars (10 fr. 40) par proof gallon 50°. Au-dessus de 50° les droits augmentent de 4 cents (20 centimes) par degré.

Exemple :

A 50° les droits sont de	2 dollars	(10 fr. 40)	par gallon.
51°	—	—	10 fr. 60	—
52°	—	—	10 fr. 80	—

Au-dessous de 50° et pour les eaux-de-vie d'un prix supérieur à 4 dollars le gallon les droits sont de 50 0/0 sur la valeur.

Les eaux-de-vie et spiritueux importés en fûts d'une capacité moindre de 14 gallons (53 litres), sont saisis.

Consul : V.-G.-W. Roosevelt, 12, cours de Tourny.

Vice-consul : Phélan Grégory, 12, rue David-Johnston.

Grèce : Vins paient : en fûts, 156 fr. 25 les 100 kilogr.; en bouteilles, 234 fr. 37 les 100 kilogr.

Vins mousseux en bouteilles 390 fr. 62 les 100 kilogr.

Alcools ou liqueurs au-dessus de 70°, centigr., 76 fr. 39 l'hect.

Alcools et liqueurs au-dessous de 70°, 53 fr. 45 l'hectolitre.

Crèmes de liqueurs de toutes sortes, sauf les sirops usités en pharmacie: 156 fr. 25 les 100 kilogr..

Consul : PROVENZAL, 68, quai des Chartrons.

Guatemala :

Vins rouges en bouteilles ou en fûts		0,21	centavos de piastre.
Vins généreux ou blancs	—	0,28	—
Vins mousseux et vermouth	—	0,35	—
Eaux-de-vie de toutes sortes	—	0,63	—
Liqueurs de toutes sortes	—	0,63	—

La bouteille est calculée à raison de 24 onces d'eau distillée.

Consul : E. LAMARQUE, 56, rue de la Croix-Blanche.

Haïti : Vins rouges et blancs en barriques de 60 gallons (2 hect. 27 litres), 3 gourdes (2 fr. 40) par barrique.

En caisses de 12 bouteilles, 45 centimes la caisse.

Consul général : GRAGNON-LACOSTE, cours Portal, 41.

Vice-consul : F. CARDEZ, cours Portal, 41.

Italie : Vins en fûts ou en bouteilles, paient 4 fr. l'hectolitre.

Eaux-de-vie et spiritueux, pesant au plus 50°, paient en fûts : 25 fr. par hectolitre; en bouteilles contenant un demi-litre à un litre, 25 fr. le cent; en bouteilles contenant moins d'un demi-litre, 18 fr. le cent. — Alcool pur en fûts paie 12 fr. par hect.

En sus de ces droits de douane, nos vins et spiritueux supportent les frais de consommation ci-après :

Vins et vinaigres en fûts, 7 fr. l'hectol. dans les villes de 1re classe, 5 fr. l'hect. dans les villes de 2e cl., 4 fr. l'hectolitre dans les villes de 3e cl. et 3 fr. 50 l'hectolitre dans les villes de 4e cl.

En bouteilles, ces vins et vinaigres paient 15 c., 10 c., 5 c., selon la classe à laquelle appartient la ville.

Eaux-de-vie et alcools au-dessous de 50° et en fûts, 24 fr., 16 fr., 12 fr. et 9 fr. l'hectol., selon la classe à laquelle appartient la ville où on les consomme.

Au-dessus de 59° c'est 40 fr., 30 fr., 20 fr., 16 fr. par hectol.

Eau-de-vie et liqueurs en bouteilles, 60 c., 50 c., 40 c., 30 c. par bouteille, selon les villes.

Consul : J. PROVENZAL, 68, quai des Chartrons.

Mexique : Vins rouges ou blancs de toutes sortes en bouteilles ou en fûts, paient 20 cent. de piastre par kilogr. net.

Eaux-de-vie de toutes sortes en fûts ou en bouteilles paient 75 cent. de piastre par kilogr. net.

Consul : MANEYRO, 53, cours de Tourny.

Norvège (tarif du 25 juin 1885) : Vins, jusqu'à 20° centésim. d'alcool paient en fûts 0 cour. 115 par kilogr., en bouteilles 0 cour. 115 par litre. De 20° à 25°, en fûts, 0 cour. 36, par kilogr., en bouteilles, 0 cour. 36 par litre. Au-dessus de 25° les vins paient comme les eaux-de-vie.

La tare à défalquer pour les fûts est de 16 0/0.

Eaux-de-vie de toutes sortes paient : en bouteilles ou en cruchons, 1 cour. 35 par litre ; en fûts pour 100° d'alcool pur, 1 cour. 80 par kilogr. avec une déduction pour chaque demi degré :

Au-dessous	100°	jusqu'à	90	de cour.	0,012
—	90°	—	85	—	0,011
—	85°	—	75	—	0,0105
—	75°	—	60	—	0,0095
—	60°	—	45	—	0,009
—	45°	—	25	—	0,008
—	25°	—	»	—	0,0075

Les droits relatifs aux eaux-de-vie sont variables selon les changements des droits imposés à la production en Suède et en Norvège.

Une couronne suédoise ou norvégienne = 100 ocres = 1 fr. 39. (72 couronnes = 100 francs).

Vice-consul : Dr B. CHRISTIERNSSON, 9, rue Saint-Maur.

Paraguay : Vins en fûts, 30 0/0 ad valorem.

Vins fins en bouteilles, alcools ou liqueurs, 50 0/0 ad valorem.

Consul : WINSWEILER, 6, rue Vauban.

Vice-consul : AUBIAN (J.), 1, allées de Chartres.

Pays-Bas : Vins rouges et blancs, en fûts ou en bouteilles ; droits de douane et d'accise réunis : 20 florins (42 francs) par hectol.

Eaux-de-vie en fûts à 50°, 3 florins 1/2 par hectolitre, non compris le droit d'accise, qui est de 57 florins (119 fr. 70) par hect à 50° et proportionnellement suivant le nombre des degrés.

Les eaux-de-vie et liqueurs en bouteilles paient comme si elles pesaient 75°.

Consul : BEYERMANN, 45, quai des Chartrons.

Indes Orientales-Néerlandaises : Vins en fûts paient 9 florins (18 fr. 90) l'hectolitre. Vins en bouteilles : 10 flor. 50 l'hectolitre.

Vins mousseux : 21 flor. les 100 bouteilles.

Eaux-de-vie ou alcool paient 40 flor. l'hectolitre à 50°, et proportionnellement. Les liqueurs paient comme les alcools à 75°.

On paie en sus des droits d'accise éventuels.
Consul : BEYERMAN, 45 quai des Chartrons.

Portugal : Vins rouges et blancs en fûts et en bouteilles, paient 500 reis (2 fr. 75) le décalitre.

Eau-de-vie et alcool pur paient 1200 reis (6 fr. 75) le décalitre.
Consul : JAYME DE SÉGUIER, 46, rue d'Aviaud.
Vice-consul : DELAPIERRE, 92, cours du Jardin-Public.

République Argentine (Voyez Buenos-Ayres).

Russie : Vins en cercles, 3 roubles 50 kopecks or le poud brut (16 kil. 333). La barrique bordelaise est d'environ 17 pouds.

Vins en bouteilles : vins de Bordeaux, 40 kopecks or par bout. La bouteille russe est de 65 centilitres.

Vins mousseux en bouteille, paient 1 rouble 25 or par bout.

Eaux-de-vie et cognacs en fûts, 11 roubles le poud brut; en bouteilles, 75 kopecks or par bouteille.

L'importation en fûts n'est permise qu'aux fabricants d'eau-de-vie.

Consul général : Laurent BROUSSET, 9, cours de Gourgues.
Vice-consul : E. DE GEORGES, 4, rue Vauban.

Salvador : Vins en fûts, 3 réaux (1 fr. 87) l'arrobe (16 litres); vins en bouteilles, 4 réaux (2 fr. 50) la caisse de 12 bouteilles.

Spiritueux, 4 piastres 1/2 la caisse de 10 bouteilles.
Consul : Paul TANDONNET, 52, quai Bourgogne.

Suède (tarif du 9 août 1885) : Vins de toutes sortes jusqu'à 21° centésimaux d'alcool, paient 0 cour. 15 ocres par litre; au-dessus de 21° jusqu'à 25 ils paient : en fûts, 0 cour. 30 par kilogr.; en bouteilles, 0 cour. 65 par litre. Au-dessus de 25°, ils paient comme l'eau-de-vie.

Eaux-de-vie et alcools de toutes sortes paient, en général, en fûts de toutes grandeur, 0 cour. 60 par litre de 50° d'alcool; en bouteilles ou cruchons, 0 cour. 90 par litre de liquide. Eaux-de-vie et alcools de vin distillés en France paient, en fût et en importation directe par mer, 0 cour. 45 par litre de 50° d'alcool. En dehors de ce mode d'importation et de logement, les spiritueux français sont taxés au premier tarif ci-dessus.

Pour établir que les eaux-de-vie sont de raisin et d'origine française, on demande un certificat d'origine conformément au traité de commerce du 30 décembre 1881.

Pour l'importation en quantité moindre de 250 litres, il y a une surtaxe de 0 cour. 15 par lit. Une couronne = 100 oeres = 1fr39.

Vice-consul : D.-B. CHRISTIERNSSON, 9, rue Saint-Maur.

Suisse : Vins de toutes sortes paient, en sus des droits de consommation, en fûts ou en bouteilles, 3 fr. 50 les 100 kilogr. brut.

Alcools, eaux-de-vie et autres boissons spiritueuses ne constituant pas des liqueurs, paient : en fûts, 20 centimes par 100 kil. et par degré centésimal d'alcool pur mesuré à l'alcoomètre de Gay-Lussac; en bouteilles, 16 fr. par 100 kilogr. pur.

Consul : SILLIMAN, 36, rue Arnaud-Miqueu.

Vice-consul : JAEGGI, 41, rue d'Aviaud.

Turquie : Vins en fûts ou en bouteilles paient 5 0/0 ad valorem, + 3 0/0 de droit d'accise, + 2 0/0 de commission.

Consul : L. TAMPIER, 3, rue de Caudéran (extérieure).

Uruguay : Vins rouges ou blancs de Bordeaux ou similaires de toutes qualités paient en fûts, 41 0/0 ad valorem sur 12 centièmes de piastre par litre; en bout. de 500 millilitres à 1 litre, 37 0/0 ad valorem sur le taux de 8 piastres par 12 bout.; en bouteilles de moins de 500 millilitres paient 37 0/0 ad val. sur 4 piastres 50 par 12 bouteilles.

Xérès, Oporto, Madère, Muscat, vins du Rhin, etc., paient en fûts, 41 0/0 ad valorem sur 50 centavos le litre; 37 0/0 ad valorem sur le taux de 6 piastres par 12 bouteilles.

Eaux-de-vie françaises de 25° et au-dessus paient 46 0/0 ad val. sur le taux de 13 cent. de piastre par litre, en fûts ou en bout.

Eaux-de-vie d'autres provenances de moins de 25° paient, en fût, 46 0/0 ad val. sur le taux de 9 centièmes de piastre par litre.

Les mêmes de 25° et au-dessus paient 46 0/0 ad valorem sur le taux de 1 piastre 90 c. par 12 bouteilles.

Cognac paie, en fûts, 41 0/0 ad valorem à raison de 35 centavos par litre; en flacons ou bouteilles jusqu'à 200 millilitres, 2 piastres la douzaine; de 201 à 450 millilitres, 3 piastres 50 la douzaine; de 451 millilitres à 1 litre, 6 piastres la douzaine.

Consul : Manuel R. DIAZ, 209, rue Fondaudège.

Venezuela : Vins en bouteilles ou en fûts paient 25 centimes par kilogr. brut.

Eaux-de-vie à 22° paient 5 francs par kilogr., et proportionnellement au-dessus de 22°. — Liqueurs, 1 fr. 25 par kilogr.

Consul : BARIOS PAREJO, 2, rue d'Orléans.

Vice-consul : Marxen ERASCO, 20, quai de Paludate.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES COMMUNES ET VILLAGES

A

Pages

Aillan 207
Aillas 300
Ambarès 482
Ambès 480
Andron 222, 429
Anglade. 460
Anguyeux 396
Anseillan. 494
Appelles 372
Arbanats 285
Arbis 537
Arboudeau 415
Armereaux. . . . 355
Arcins. 158
Ardennes. 292
Ariade et Davids. 452
Armagnac (d') . . 524
Arnauds (les). . . 436
Arnaussan 173
Arrancon. 316
Arrestieux (les) . 234
Artigues. 493
Artigues (les). . . 359
Artigues (les). 195, 294
Artiguillon. . . . 213
Arveyres 387
Asques 408
Aubiac 537
Aubie 424
Avensan 153
Ayguemortes . . . 271

B

Bacalan. 470
Bages . . 192, 194, 195
Baigneaux 536
Baranquine . . . 478
Barbat 168, 169
Barbaraux. . . . 373
Barberaux 372
Baron 383
Basque (le) 292
Barrouil 292
Barsac 310
Bassens 475
Baudan. 468
Baugé. 485
Bauréch. 513
Bayas 412
Bayon 431
Beausoleil Rotillas 409
Beautiran 272
Bégadan 219
Bégadanet 220
Bègles 267
Beguey 527
Bellebat. 537
Bellefond 537
Belvès 367
Bergeron 454
Bern 134
Bernatet 484
Bernède (la). . . . 296
Bernèdes (les) . . 220
Berniquet 168
Berson 449
Bertineau 355
Bessan 158
Beychac et Cailleau 490
Beycherelle. . 184, 185
Biail 226
Billaux (les). . . . 353
Birac 299
Bilot 436
Blaignac 546
Blaignan 215
Blanc. 226
Blanquefort 410
Blanquet 207
Blasimon 548
Blaye 447
Blézignac 519
Bommes 307
Bonnetan 497
Bonzac 413
Bordeaux-La-Bastide 470
Bordeaux-Le-Toudu. 244
Bordeaux-Bacalan 470
Bossugan 380
Bouleyron 488
Bouliac 494
Bouqueyran . . . 462
Bourdieu (le). 165, 223
Bourdillas 462
Bourdillot (le) . . 250
Bourg 427
Bourgueyraud. . 226
Boussan 233
Bouscarrut. . . . 125
Boutoc 316
Boutrie 270
Boyentran . . 213, 214
Branne 381
Branne (la). . . . 220
Breuilh. 220
Brienne. 267
Broustera (le) . . 232
Bruges 262
Budos. 295
By 220

C

Cabanac-Villagrains 278
Cabannes. 423
Cabeyre (la) . . . 419
Cachac 415
Cadarsac 387
Cadaujac 268
Cadillac-sur-Garonne. 527
Cadillac-sur-Dordogne. 407
Cadourne. 212

Pages

Caillard (le) . . . 408
Caille (la) 409
Cailleau 491
Camarsac 497
Cambes 542
Camblanes 508
Cameron 308
Cameyrac 489
Camillac 428
Campugnan. . . . 459
Canéjan. 256
Cantau 292
Canteloup 207
Cantenac 140
Cantois 537
Canton 291
Caperons 452
Capeyron. 250
Capian 521
Caplong. 374
Capon . . . . . 515.
Carbon-Blanc . . 474
Carignan 501
Carpenteyre . . . 268
Carpouta. 294
Carraque ou *Gourdin* 478
Carros 285
Cars. 450
Cartelègue 458
Casevert. . . . 548, 549
Casseuil. 544
Castelnau 455
Castelviel 549
Castillon-de-Castets 300
Castillon-sur-Dordogne. 369
Castres 273
Catusseau 353
Caudrot. 542
Caulet 291
Cavernes . . . 487, 488
Cavignac 467
Cazaugitat 550
Cazelles. 442
Cazot 223
Cénac 507
Cenon. 471
Centre (le) 233
Cercins (le). . . . 234
Cérons 290
Cessac 537
Cestas. 256
Cézac 467
Chatain 355

Pages

Chay (le) 284
Chemin de la Vie 484
Chevrot. 355
Chope (la) 229
Cissac. 198
Civrac. 465
Civrac-de-Médoc . 222
Civrac 276
Cleyrac 549
Clos-Palus 346
Coimères 300
Comps 434
Condat 345, 348
Condissas 220
Corbin 332
Corconnac 178
Cos 207
Costes. 173
Cottereau. 465
Coubeyrac. 378
Couchiroy 260
Coudonneau . . . 458
Coufins 408
Couhins 252
Couquèques . . . 219
Courbiac 178
Courbian. 220
Courneau (le) . . 284
Courpiac 537
Courrejean. . . . 252
Cours 547
Courte-Botte . . . 453
Courtieux 223
Coussillan 515
Coutras 416
Coutures 547
Coyrac 549
Créon 519
Croignon 519
Croute 430
Cubnezais. 467
Cubzac-les-Ponts. 449
Cursan 498
Cussac 471

D

Dagueys 346
Daignac. 382
Darroubin 284
Daubèze. 549
Dauyagnan. . . . 236
David. 404, 453
Déguenon 223
Deyma 524
Dez (le). 229

Pages

Dieulivol 547
Dignac 232, 233
Donissan 168
Donnezac 467
Donnissan 166
Donzac 534
Doulezon 379
Duprat 488

E

Eglisottes 416
Entre-Deux-Estey 478
Escalès 292
Escoussans 536
Escutte 512
Espiet. 382
Estey-Neuf 408
Etauliers 461
Expert 291
Eynessé. 375
Eyrans 460
Eyzines 117

F

Faleyras. 537
Fargues-de-C. . . 498
Fargues-de-Langon 316
Fieu (le) 446
Figueys. 273
Flaujagues 378
Fleurette 475
Floirac 493
Fossés-Balaysac. . 546
Fourcas (le) . 166, 167
Fourest. 234
Fourney 507
Fournas (le) . . . 497
Fours. 457
Francs. 365
Fronsac. 393
Frontenac. 537

G

Gabarnac. 531
Gadet. 226
Gagnard 375
Gaillan 225
Gajac 299
Galacre 453
Galgon et Queynac 441
Galleteau. 510
Gans. 299
Gardegan. 365

Pages
Gascon (le). . . . 260
Gaston 173
Gaudin. 234
Gauriac 434
Gauriaguet 424
Générac. 462
Génissac 384
Gensac 378
Germignan. . . . 117
Gilet 126
Gironde. 545
Gorins 363
Gornac 549
Goulée 232
Gours 361
Gradignan 252
Grand-Abord (le) 284
Grand-Bastard . 507
Grand-Bigaroux. 344
Grand-Luc (le). . 499
Grand-Poujeaux. 162
Granges (les). . . 222
Grayan 235
Grenier. 438
Grézillac 382
Grignols 300
Grimon. 364
Gueyton 284
Guillaumot. . . . 275
Guinot 342
Guitres (cant. de). 412
Gujan-Mestras . . 300
Gunes (les). . . . 199

H

Haire (le). 316
Hameau-du-Pape 260
Hastignan 120
Haut-Bommes . . 308
Haux 518
Hontanne 229
Hôpital (l'). . . . 213
Huchat 401
Hugons (les) . . . 510
Huradin 291

I

Ile-Cazeaux . . . 432
Ile-du-Carney . . 407
Illats 291
Isle-Saint-Georges 270
Issan 146
Izon. 300

J

Pages
Jacquet. 173
Jappeloup 342
Jau, Dignac et Loirac. 232
Jean-Dubos. . . . 295
Jean-Faure. . . . 146
Jean-Galan . . . 308
Jeansotte 276
Jeantisserme. . . 454
Jean-Videau. . . 487
Joanin 364
Juillac. 378

L

Laborde 355
La Botte 459
Labrède. 274
Labrousse 197
La Cave 448
Lacône 481
Lacoste-Gilet. . . 434
Ladaux 537
Lafon. 468
Lafont 125, 126
Lafontaine. . . . 286
Lafosse 466
La Garde. 455
Lagardette 475
Lagorce. 412
Lagrave 484
La Jalle 488
La Lagune 125
Lalande. 168, 220, 223
Lalande-de-Cubzac 409
Lalande-Pomerol. 353
La Libarde. . . . 427
Lamarque. 169
Lambert 168
Lamberts (les) . . 434
La Métairie . . . 223
Lamothe 314
Lamothe 316
Lamothe 284
Lamothe-Landerron 546
Lamourous. . . . 123
Landiras 292
Landon. 220
Langoiran 519
Langon 298
Lansac 439
Lapinesse. 312
Lapouyade 412
La Réole . . . 543, 546

Pages
La Riade. 458
Larnac 229
Lariveaux 397
Laroque. 526
La Roquille. . . . 376
Laronquey 288
Larros 420
Lartigue 367
Larue. 173
Laruscade 467
La Seleyre 507
La Souys. 494
Lassus 229
La Taste 126
La Teste 300
Latresne 503
Lauga 173
Laujac 207
Lavau 355
Léogeats 296
Léognan 257
Lescapon 228
Lescarjean 197
Lescombes 118
Les Lesques . . . 224
Lesparre 224
Lestage. . . . 211, 212
Lestiac 522
Leyssac. . . . 206, 207
Libardac 168
Libarde (la). . . . 425
Libourne 375
Lignan 502
Ligueux. 374
Listrac 165
Livey (le). 487
L'Œil-du-Pas . . 484
Loirac. 223
Lormont 472
Loubeyres . . 194, 195
Loupes 497
Loupiac. 529
Loupiac-de-Blaignac 546
Ludeye 168
Lugasson 537
Lugon et l'Ile du Carney 404
Lussac 360
Lussan 214
Lustre (la) 442

M

Macau. 427
Madère 288
Madirac. 519

Pages
Magereau 286
Marancin 442
Marbuzet . . . 206, 207
Marcamps 442
Marcenais. 467
Marchesseau . . . 354
Marcillac 462
Margaux 146
Margueron 375
Marsac 158
Marsas 467
Marsillan 178
Martillac 260
Martins (les) . . . 173
Martres 537
Marzac 158
Massugas 550
Mauberts . . . 373, 374
Mauriac 549
Mazères 299
Mazeris 397
Mazerolles . . 450, 451
Mazion 453
Médrac 165, 169
Ménaud 291
Menon 294
Mérignac 246
Mérignas 549
Merle (le) 292
Mesterrieux. . . . 547
Méteau 437
Meynac 509
Miqueu 213
Mombrier 438
Monbadon. 363
Moneins 172
Mongauzy. 546
Monprinblanc . . 533
Monségur. . . 546, 547
Mont (le) 211
Montagne 358
Montaiguillon 356, 358
Montalon 418
Monferrand (Saint-Louis de) 479
Montignac 537
Montussan 489
Montuzet 448
Mouillac 411
Mouliets et Villemartin 379
Moulis. 460
Moulon 386
Mourens-Monpezat 549
Mourra 478

Pages
Mousset 495, 496
Musseau 401
Musset 355, 363

N

Nadon. 274
Naujac 225
Nauzégrand . . . 396
Néac. 355
Nérigean 383
Nicoleau 436
Noaillac 232
Noaillac. 546
Nodeau. 436

O

Omet 534
Ormes (les). . 228, 229
Ordonnac et Potensac. 214
Oustalade (l') . . 260

P

Padarnac. 195
Paillet. 523
Paloumey 125
Parempuyre . . . 420
Parsac 362
Pauillac. 185
Pavie. 330
Paylande. 173
Peintures (les) . . 416
Pellegrue 550
Périssac. 411
Pessac. 238
Pessac-de-Gensac. 377
Petit-Bigarroux. 344
Petit-Bois 334
Petilties 372
Petit-Luc (le). . . 199
Petit-Malande (le) 408
Pt-Montaiguillon 358
Petit-Moulinet . . 353
Petit-Palais 361
Petit-Poujeaux . 465
Pte-Rivaux (la) . 199
Peujard. 424
Pey-Blanquet . . 342
Pey-de-la-Brie. . 395
Pez 207
Piau (le) de Médoc 422
Piau (le). 540
Picot 220

Pages
Pierrefitte 344
Pignon 226
Pineuilh 375
Piquau. 236
Pirèque. 260
Planque 225
Planley (le) . . . 224
Plassac 448
Pléneselve 462
Podensac 287
Pomerol 348
Pompignac 495
Pondaurat 300
Porchères. 416
Portail (le). . . . 294
Portets 280
Porto 420
Potensac 214
Pout (le) 519
Pouyalet (le). . . 196
Preignac 312
Prignac-de-Médoc 223
Prignac et Cazelle 442
Puch (le) 549
Pugnac 440
Puisseguin 362
Pujols-de-Podensac 294
Pujols. 379
Puy (le). 547
Puyarnaud. . . . 367
Puybarban 300
Puy-de-Cornac (le) 291
Puy-de-Lignac. . 458
Puynormand . . . 361

Q

Queynac 441
Queyrac. . . . 226, 228
Queysan (le) . . . 218
Quinsac. 509
Quittignan. . . . 162

R

Rauzan 381
Raze (la) . . . 212, 267
Reignac. 462
Reuille (la). . . . 407
Reynats (les). . . 199
Ricous 199
Rimons. 547
Riocaud. 375
Rions 525
Rivière (la) 398

Pages

Roaillan. 296
Romagne 537
Roques 434, 524
Roudey (la). . . . 515
Rouquey . . . 515, 516
Ruch 549

S

Sablons 412
Sadirac 519
Saillans 401
St-Aignan. 401
St-André et Appelles 372
St-André-du-Bois . 543
St-And.-de-Cubzac 417
St-Androny. . . . 457
St-Antoine 550
St-Aubin 120
St-Aubin-de-Blaye 462
St-Avit-du-Moiron 376
St-Brice. 549
St-Caprais 462
St-Caprais-de-Créon. 512
St-Christoly . . . 464
St-Christoly et Couquèques 218
St-Christophe-des-Bardes 338
St-Cibard 363
St-Ciers-d'Abzac . 412
St-Ciers-de-Canesse 436
St-Ciers-La-Lande 462
St-Corbian. . . . 207
St-Denis-de-Pile . 415
St-Emilion 325
St-Estèphe 200
St-Etienne-de-Lisse 341
St-Félix-de-Foncaude 549
St-Ferme. 550
St-Genès-de-Castillon 366
St-Genès 441
St-Genès-de-Fours 455
St-Genès-de-Lombaud 517
St-Genis-du-Bois . 537
St-Georges-de-Montagne. . . . 356
St-Germain-de-Grave. 539
St-Germain-d'Esteuil 212

Pages

St-Germain-du-Puch 383
St-Germain-La-Rivière 399
St-Gervais. 422
St-Girons 462
St-Hilaire-du-Bois 549
St-Hippolyte . . . 341
St-Jean-de-Blaignac 380
St-Julien 178
St-Lambert . . 192, 195
St-Laurent 173
St-Laurent-d'Arce 424
St-Laurent-des-Combes. 340
St-Laurent-du-Bois. 543
St-Laurent-du-Plan 543
St-Léger 549
St-Léon 519
St-Loubert 300
St-Loubès. 486
St-Louis-de-Montferrand 479
St-Macaire 538
St-Magne 368
St-Maixant 538
St-Mariens 467
St-Martial. 539
St-Martin-La-Caussade. 451
St-Martin-de-Laye 414
St-Martin-de-Lerm 549
St-Martin-du-Bois. 412
St-Mtin-de-Sescas. 541
St-Médard-d'Eyrans. 270
St-Médard-de-Guizières 446
St-Michel 546
St-Michel-de-Rieufret 287
St-Michel-La-Rivière 397
St-Morillon 276
St-Nazaire 376
St-Palais 462
St-*Pardon* . . 318, 390
St-Paul 452
St-Pey-d'Armens. 342
St-Pey-de-Castets 380
St-Philippe-d'Aiguille 364
St-Philippe-du-Seignat. 372

Pages

St-Pierre-d'Aurillac 541
St-Pierre-de-Bat. . 537
St-Pierre-de-Mons ou St-Pey-de-Langon 317
St-Quentin-de-Baron 383
St-Quentin-de-Caplong. 373
St-Romain-de-Vignague 549
St-Romain-la-Virvée 409
St-Sauveur-en-Médoc 196
St-Sauveur 361
St-Savin. 467
St-Selve. 275
St-Seurin-de-Bourg 432
St-Seurin-de-Cadourne 210
St-Seurin-de-Cursac 455
St-Seurin-s.-l'Isle. 416
St-*Sever* 484
St-Sulpice-de-Faleyrens 344
St-Sulpice-d'Izon et Cameyrac . . 488
St-Sulpice-des-Pommiers . . . 549
St-*Trélody* 224
St-Trojan 437
St-Vincent-de-Paul 481
St-Vincent-de-Pertignas. 380
St-Vivien-de-Médoc 234
St-Vivien 466
St-Yzans. 216
Ste-Colombe . . . 368
Ste-Croix-du-Mont 531
Ste-Eulalie 485
Ste-Florence . . . 380
Ste-Foy-la-Longue 543
Ste-Foy-la-Grande 370
Ste-Gemme 547
Ste-*Germaine*. . . 265
Ste-*Luce* 448
Ste-Radegonde . . 379
Sadirac 519
Salignac 421
Sallebœuf. 496
Sallebruneau . . . 549
Salles (les) 365

Pages
Samonac 463
Sansaumoine . . 475
Sarpe 338
Saucats 279
Saugon 467
Sauternes 305
Sauve (la). 519
Sauveterre 547
Sauviac 309
Savignac 300
Savignac-de-l'Isle. 412
Ségonzac 457
Sémeillan 468
Semens 530
Semensan 232
Sérillan 420
Sestignan 233
Sieujean 178
Sipian 231
Sociando 450
Soulignac. 537
Soussac 550
Soussans 456

T

Tabanac. 515
Taillan (le) 415
Pages
Talais 236
Talence 244
Targon 535, 536
Tarnès 411
Taudinat. 468
Tauriac 441
Tayac 361
Tayac. 458
Teich (le) 300
Terrefort . . . 419, 487
Teste (la) 300
Teuillac. 437
Tizac 423
Tizac-de-Galgon . 412
Tizac-de-Curton . 383
Toulenne 297
Tourne (le) 516
Tourteau. 433
Tremblaux. . . . 222
Tresses 492
Tris (le). . . . 467, 468
Troussas.. 231
Truch. 487
Truxet 228
Tuilières (les). . . 199

U

Uch. 224

V

Pages
Valade 457
Valeyrac 231
Vallenton (le) . . 487
Vayres 389
Vendays. 229
Vensac 233
Vérac 410
Verdasse (la) . . . 231
Verdelais 537
Vertheuil 208
Viaud. 285
Vic (le) 525
Vigean (le) 418
Vignonet 343
Villagrains. . . . 279
Villegouge 402
Villenave-d'Ornon 250
Villeneuve-de-Rions 524
Villeneuve 435
Virefougasse. . . 458
Virelade. 285
Virsac. 422

Y

Yvrac 491

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS DES PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

A

Pages

Abadie 472
Abadie (Ing^r) 491
Abadie (D^r) 434
Abadie (A.) 419
Abaut 520
Abbadie (B^onne d') de Villeneuve de Durfort 127, 128
Abbadie. 162
Abiet (hérit. de Mme). 166
Abiet (Maurice) . . . 199
Abria. 495
Abribat. 244
Adam (A.) 389
Adde (E.) 191, 215
Adde (J.-J.). 224
Ajot (hérit. de Mme) . 424
Alaret (Vve A.). . 211, 495
Alefsen de Boisredon. 487
Alem (Vve). 507
Alesme de Meycourby (A. d') 422
Alesme de Meycourby (Vve d') 422
Alexandre. . . . 478. 478
Alexis. 386
Alezais. 404
Alezais (Ph.) 330
Alibert (Vve D^r) . . . 206
Allais. 547
Allalay 360
Allard (d'). . . . 330, 338
Allard. 448, 459
Allard (Vve) 423
Allegrand. 273
Allibert. 166
Allieu. 549
Allouet. 442
Alouet (Mme). 206
Amanieu (U.) 378
Amband 471
Ambaud (N.) 395
Amé (l'abbé) 485
Ameau 274
Amiot (Mlle). 399
Andoire. 467
Andrault (Vve d'). 423. 443
Andrieu (Mlle). . . . 520
Andrieu, avoué . . . 533
Andrieu (A.) 479
Andrieux. 524
Andrivet 380
Andron (Guill.) . . . 229
Angaud. 522
Anglade. 547. 549
Angle. 351
Anthony (Maurice). . 227
Antin (d'). 271, 396
Averous. 492
Avril (Vve Eug.) . . . 442
Avril (Ed.) 445
Aradel 382, 384
Arche (C. d') 466
Ardiley jeune (J.-P.). 494
Ardoin 466
Ardouin 379
Ardouin (fam.) . . . 401
Ardouin (Mme) 474
Ariès. 252
Arlet 284
Armaignac (E.) . . . 379
Arman fils (Mme A.). . 522
Arnaud. 211, 260, 339, 436, 471
Arnaud (A.). 348
Arnaud (C.). 448, 450, 452, 456, 457, 487
Arnaud (Edm.) . . . 244
Arnaud (Vve J.) . . . 288
Arnaud (J.) 450, 463
Arnaud (S.). 407
Arnaud (Mlle) 448
Arnaud aîné. 549
Arnaud Dore 272
Arné 475
Arnut. 194, 244
Arpin (P.). 379
Arseguet 220
Arthel (marquis d') . 510
Artiguevieille (A.). . 401
Artigues 158
Arvoy (d'). 382
Asile d'aliénés de Cadillac. . . 526, 527, 529
Asilen . . . 162, 166, 379
Asire de Landsberg (b^on d') 489
Astrac (Elomir) . . . 344
Attié (Clément) . . . 132
Aubarède. 507
Auber (C.) 419
Aubert . . . 346, 487, 539
Aubert (G.-D.). . . . 369
Aucert et Viand (H^ces) 433
Aubineaud 389
Audinet. 481
Audinet. 126, 526
Audoire. 430, 433, 439, 522
Audoy (Vve) 235
Audoy (H.) 235
Audubert 367, 379
Auduteau. 430
Auduteau fils 433
Auduteau-Charlit. . 430
Augé. 489
Augeau (hérit.) . . . 222
Augereau. 448
Augereau (J.) 430
Augey fils. 528
Augrand 387, 387
Aujoi 396
Aux (marquis d') . . 484
Auzac de Lamartinie (d') 379. 549
Auzerès. 379
Ayguesparsse (A.) . . 402
Ayguesparsse (G.) . . 399
Ayguesparsse frères . 390
Ayguesparsse (Vve). . 338, 407
Aymen (J.-B.). . 364, 366
Aymen (L.) 370
Azam (D^r). 407
Azéma 317
Azevédo. 358

B

Babin f^ces . . 439. 441, 442
Bacalan (de). 372
Bachan (J.-J.) 378
Bacque (L.) . . . 293, 295
Baffort (A.) 454
Bagniard 448. 449
Baillou 436
Balayet 312
Balestibean (E.). . . 378
Balguerie (E.). . . . 492
Balguerie (Vve). . . . 246

Pages
Ballande 251, 312
Ballereau jeune (J.). 545
Ballion 297
Ballion (P.) . . . 292, 295
Bally 428, 433
Bally (B.-L.). 432
Bally (J.-J.). 432
Balzer. 495
Banizette. 549
Baour (Hérit.). . . . 198
Baour (Vve C.). . . . 494
Baradère 268
Barat. 338
Barateau neveu (E.). 443
Barateau jeune . . . 442
Barbe . 410, 415, 434, 489
Barbe frères. 312
Barbé (P. de) 454
Barbé (C. de) 452
Barbier. 192
Barbier (Vve) 220
Barbon (C.) 493
Barbot (E.) 260
Barbot (J.). 260
Barbotin 361
Barchède (La). . . . 297
Barde. 336
Bardéche (Mme). . . . 309
Bardon 454, 481
Barennes 395
Barennes (H.). . . . 300
Baril (O.) 434
Barincou (Dr) 513
Barilault (de) 479
Barilault du Carpia. 160, 300, 317
Baron (A.) 487
Baron et Barré . . . 482
Baron (Cte) 159
Baron, ingr 282
Baron (L.-P.) 509
Barrand. 502
Barraud (J.). 502
Barre. 206, 482
Barrère. 297
Barret. 528
Barreyre 338, 367
Barreyre (Mme). . 367, 482
Barreyre (Et.). . . . 370
Barrière (H. et L.). . 148
Barroussel. 244
Barroy (J.) 386
Barry (Vve de). . . . 427
Barthalot 545
Barthe (J.) 378
Barthe fils. 398
Barton (Hérit.) . 180, 182, 183
Bascle (A.). 260
Bascoulergue (D.) . . 275
Basquiat (de) . . 251, 381
Bassel. 275
Bassié. 244
Bastide 379
Balailley (G.) 295

Pages
Battanchon 397
Baud (Vve). 244
Baudet (Vve Dr) . . . 528
Baudet (M.) 436
Baudet-Baudonnet. . 522
Baudier de Broizier (Mis de). 260
Baudit (J.). 536
Baudrimont (Dr). . . 208
Baudry. 309
Baure. 273
Bauvais. 366
Bayard 430
Bayle. 487, 493
Bayle (Vve). 482, 533
Bayonne de Basterot (Vve) 215
Bayssalance . . . 341, 342
Bazanac. 522
Baziadoly 426
Bazile. 474
Beancourt (F.). . 148, 149, 151, 152, 153
Beaufils. 248
Beauforl (E. de). . . 291
Beaujour 487
Beaumont (Cte de) . . 187
Beaumont (Cte Trigant de) 122, 502
Beaupoil de Saint-Aulaire (Hérit.). . . . 456
Beaurepaire (de). 314, 316, 317
Beaussoleil . . . 260, 531
Béchade . . 224, 382, 478
Béchand 341
Béchedergue. 407
Becker 448
Bédard 491
Bédart 390
Bedel. 253
Bedouret 276
Béduchaud 386
Begney. 298
Begucy dit Caquet. . 314
Beguin 407, 407
Béguin fres. 346
Bégnin (Mlle) 405
Bellanger (A.). . . . 344
Belleloy (de). 250
Bellemer (Th.). 131, 132, 265
Bellier 496
Belliquet 341, 389
Belliquet (Mlle). . . . 342
Bellot des Minières 257, 258
Bellot (Mlle de). . . . 432
Bellu. 481
Bellue. 419
Bellue et Ponty . . . 481
Belouguet. 513
Bénard 224, 496
Benan. 439
Beneau 450
Benessis aîné 487

Pages
Benetot (de) 273
Bénillan (Mlle Maria). 222
Benneteau. 206
Benneteau (Louis). . 223
Bentejac. 251
Bentzmann (de) . . . 300
Bérard 231
Beraut (Vve). 482
Bères (Vve C.) . . 208, 235
Berge. 240, 254
Bergelin. 470
Bergeon (Mme J.). Vve Eymond. 252
Bergeon (L.-P.) . . . 439
Berger et Roy (G.). . 146
Berger (fam.) 440
Berger 378
Berger (L.) 374
Bergeric. 512
Bergeron 160
Bergès (Vve Pre) . . . 256
Bergey 530
Berlureau. 409
Bernadet (R.) 297
Bernard (J.). 134, 138, 472
Bernard (L.). 449
Bernard (O.). . . 448, 449
Bernard (P.). 307
Bernard (Xavier). 128, 129
Bernard aîné 488
Bernard jeune. . . . 491
Bernard (Hérit. Mme). 479, 480
Bernard (Vve) 390
Bernard du Parc. . . 208
Bernatel (R.) 297
Bernatel (L.) . . 487, 488
Bernatel fils. 390
Bernatel (Vve). . 472, 481
Bernand (G.) 448
Bernelière 462
Berniard 430
Berniard (H.) 495
Berniard neveu . . . 430
Berniard (F 428
Bernos 150, 153
Berrin aîné . . . 268, 275
Bernac 489
Bersal (Vve). 268
Bersion. 232
Bert 208
Bert (Aimé). 232
Bert (Ara.) 215
Bert (Ferd.). 236
Bert fils. 312
Bert (Vve). 232
Bert (Vve Dr) 206
Berland. 166, 450
Berland (E.) 419
Berlet 206
Berthomien. 358
Bertin . 308, 353, 431, 443
Bertin (Cadet). . . . 316
Bertin (H.) 298
Bertin frères 353

Pages
Bertin père. 419
Bertin (Pierre) . . . 316
Bertin fils. . . . 418, 422
Berton 339
Berton aîné 339
Bertrand . . 134, 273, 362
Bertrand (H.) . . 475, 477
Besse (Vve) 502
Bessède. 422
Bessède (Ch.) 423
Bessède (P.). 484
Besset (Vve) 491
Bethmann (E. et C. de) 181
Bethmann (Ch. de) . 115
Beurcq (G.) 336
Beychade 379
Beyermann (H.) . . . 254
Beylot (Elie). 388
Beylot (Ch.). 334
Beylot 244
Beyssac (E.) . . . 505, 506
Beyssac (J.). 518
Béziat (J.) père . . . 529
Biarnez (C.). 288
Bibard (Numa) . . . 236
Bibens 298
Bibian 166
Bichon 194, 471
Bichon (Dr H.). . 432, 434
Bichon fils 437
Bichon-Rabère . . . 192
Bideau (Vve). 235
Bidon. 389, 487
Bieysse. 397
Bignon 130
Bignon (de) . . . 284, 547
Bihour 420
Billot. 396
Binaud (L.) 449
Biot 369
Biraben. 497
Blais 520
Blanc. 340
Blanc (A.). 260
Blanc (B.). 369
Blanc (J.). 368
Blanc (L.). 549
Blancan. 286
Blanchard et Blanc . 482
Blanchard (hér. Chéri) 208
Blanchercau 457
Blanchet . . 134, 396, 430
Blanchet (Mme), née Laména. . . . 193, 194
Blanchet (A.) fils . . 195
Blanchy (G.) 390
Blanquie 442
Blay (E.) 435
Blay (hérit.). 449
Blay (J.). 448, 449
Blay (Vve). 432
Blayn (hérit.) 280
Bleynie (F.). 277
Blin 367
Blondeau 470

Pages
Bloy (A.) 395
Bloy (Vve A.) jeune. . 389
Bloy (F.). . 348, 389, 395, 491
Blumerel 474
Blyther 346
Boireau. 478
Boireau frères. . . . 312
Boireau (L.). 312
Boireau-Latrésotte. . 312
Boisard (P.) . . . 326, 338
Boisdron 344
Boisnard 457
Boisredon (de). . . . 484
Boisredon (A. de) . . 487
Boissac (de). . . 150, 153
Boisseau (Pierre) . . 368
Boisson (J.) 440
Boitard (R.) fils aîné. 397
Boitard (N.). 397
Boiteau (P.). 402
Boitard (R.) fils aîné. 397, 398
Boiteau jeune. . 397, 402
Boivert 219
Bomac (Vve). 534
Bon Barat. 328
Bonenfant. 495
Bonifet (Mme) . . 234, 562
Bonic (colonel) . . . 206
Boniol (A.) 296
Bonnamy (J.) . . 278, 521
Bonneau 362
Bonneau (Vve). . . . 246
Bonnefon frères. 423, 432
Bonnefon (E.) jeune. 432
Bonnefous aîné . . . 196
Bonnefous (A.). . 525, 529
Bonneron 493
Bonnet (Adr.) 537
Bonnet (I.) 373
Bonneval (comte de). 504
Bonneval (Alphonse). 331
Bonneval. 529
Bonnin (H.). 549
Bontemps-Dubarry. . 184
Bony (baron de). 290, 391
Boob (Dr G.). 260
Bord (A.) 496
Bordeaux (Adrien) et gendre 126
Bordes (J.-J.). 240, 241, 442
Bordes (H.) 472
Bordes 275
Bordes de Fortage (Vve) 508
Bordessoule. 525
Bordessoulles 288
Bordier. 178
Boré 529
Bornel (enfants). . . 262
Bosc père et fils . . . 172
Bosc (C.) 481
Bosc (L.) 177
Bosc-Bousquet (L.) . 163
Boscas (Mme de) . . . 271

Pages
Bosceq (baron J.-A.) . 536
Bosredon (de) fils . . 286
Bosredon (vicomte de) 277
Bossière 233
Bossuet jeune. . . . 355
Boubès 250
Bouché. . . 274, 395, 397
Boucheau (Mme) . . . 246
Boucher (Vve F. de) . 411
Bouchereau. 378
Bouchet. 422, 550
Boudias. 471
Boudin 312
Bouel. 118
Bouet (L.). 118
Bouey 386, 549
Bouffard (Fd) 328
Bouffard (J.) 318
Bouget 233
Bougouin. 397
Bouillaud 210
Bouires. 549
Boujet 224
Boulerne 226
Boulin (H.) 547
Boulin de Gachon (Lud. de) 547
Bouliot (Mme) 478
Bouluguet 495
Bourdeille 246
Bourdeille (Vve) . . . 478
Bourdelles aîné . . . 521
Bourdieu 478
Bourdieu (Vve Blaize) 273
Bourdil. 480
Bourdillas (P.). . 463, 464
Bourgailh. 442
Bourges (Vve) 498
Bourgoin 541
Bournat 367
Bourran (de) 518
Bourricaud 380
Bourricaud (Vve). . . 330
Boursaud. . . . 386, 409
Boursaud (P.). . . . 386
Bourseau 408
Bourson 514
Bourson (Vve) 375
Bouscasse. 246
Bousquet (de) 348
Boussard (P.) 549
Boussier 360
Boussier (de) 365
Boussion 471
Boussiron. . . . 395, 396
Boulet 539
Boutinon 507
Bouvet 449
Bouzilleau (Vve) . . . 382
Boybellaud 449
Boyer . . . 210, 235, 478
Boyer père 415
Boyer (T.). 467
Boyer (E. de) 466
Boyer-Négrier . . . 219

Pages

Boymier (Vve) 373
Boyreau fils. 277
Boyreau 275, 279
Boyreau-Bouyrelot . 316
Brachet. 404
Bragnelongue (Vtte de) 530
Brandenburg (Vve) 263, 481
Braulat. . . 540, 541, 542
Braunens (Ch.) . 300, 317
Braunens (P.) 231, 300, 317
Braquessac (Félix). . 433
Braud (P.) . . . 480, 484
Braulio Poc. 489
Bretenet 330
Breton 508
Breuilh (Vve du). . . . 472
Brezetz de Boismartin (Vve de). . 422, 424, 449
Brezetz (de). 546
Brian. 214, 435
Briançon (baron de) . 375
Briançon (Vve N. de). 375
Brieux 360
Brignard 475
Briol 487, 521
Briolle (de) . . . 402, 477
Brion. 217
Brion (G.). 220
Brion (V.). 220
Brisson 355
Brisson (J.) 246
Brivazac (bon de). 435, 480
Brizard (Max). 430
Brommer (F. de). . . 272
Brommer (E. de) . . 273
Brossard 207
Brouillan 492
Brousse (Mme) 512
Brousseau et Vves Menseiaud 391
Brown 208
Brulle 296
Brun, 162, 177, 260, 439, 450
Brun avoué 409
Brun (Ch.) 409
Brun (G.) 295
Brun (Dépiol). . . . 280
Brun (L.). 338
Brun fils 295
Brunel (Vve P.) et Maillet 373
Brunereau 470
Brunet (A.) 514
Brunet (H.) 502
Brunet 434, 481
Brunet-Capdeville. . 312
Brunetcau 400
Bruno-Devez (Mme). . 175
Bruno-Popp. 175
Bruyère 508
Buard (A.) 458
Buard (J.-B.) . . 449, 464
Buard-Laturlette (Vve) 452
Bucherie (de) 365

Pages

Buchet 472
Buchon. 370
Buchon (l'abbé) . . . 252
Buhan 254
Buhan (E.) 126
Buhan (G. de). 495, 496, 509
Buhler 532
Buidin-Buffin. . . . 348
Bujac (Vve) 474
Bureau (P.) 200
Burgade 400
Burgade (Dr) . . 342, 405
Burguet (Mlle C.) . . 496
Burlet 379
Burnateau 369
Bursio 314
Bussier. 346
Bussier-Goupil . . . 397
Bustaret (Vve). . . . 507
Buty (P.) 573
Buzet (Vve) 427

C

Cabanes (J.-J.) . . . 355
Caboy. 415
Cabrol (Honoré) . . . 268
Cabrol (Vve). 496
Cabrol 268
Cadillon (Léon) . 295, 312
Cadrès 407, 471
Cahuzac (R.) 494
Caillat (Mme), née Louvel de Paty 210
Caillaud (A.) 420
Caillet (O.) 378
Cailleux (Mlle) 432
Cailleux (Vve) 434
Cailleux 435
Caillibaut. 491
Cajus. 353
Calandrin. 166, 166
Calbiac (de). 485
Calmette 555
Calsat (abbé) 462
Calsat père et fils . . 286
Calvé (L.), fils. . . . 189
Calvé (Vve) 485
Calvinhac (Mme) . . . 395
Camau (F.), Vve Brunier 503
Cameleyre 254
Camenron 248
Camiran (de) . . 204, 284
Campagne 199
Camus-Lami (hérit). 434
Candelle (hérit.). . . 502
Canolle (marquis de), 338, 512, 514, 545
Canon fils. 451
Canonville (Mme). 242, 243
Canlaut. vii
Caule. 271, 275
Caule (J.) 275
Caule (A.). 284

Pages

Cautegril (Vve). . . . 430
Cautelaube 411
Cautenat (J.) 536
Cautenat (G.) 496
Cautenat (Vve). . . . 362
Capdeville 316
Capdeville (C.) . . . 260
Capdeville (E.) . . . 254
Carayon-Latour (Jos. de) 285, 286
Carayon-Latour (bon de) 276
Carbonnier de Marzac (Mis de) . . 434, 183, 250, 300
Carcaut (R.). 529
Cardez (Cte F.). . 471, 525
Cardonne (de). . . . 549
Cargue (Vve). 439
Carrics. 233
Caris. 576
Carlat 395
Carlat (A.) aîné . . . 407
Carlat (H.) jeune . . 407
Carles (comte de). 328, 341
Carles. 251
Carmes (les). 525
Carpentey (Ch.). . . 318
Carreau. 430
Carreaud 448, 451
Carrère. 225
Carrère frères. . . . 492
Cars (duc des). . . . 481
Carsoulle fils. 492
Cart 496
Carteuet 409
Carteyron. . . . 487, 488
Carlier (Vve). 422
Carlier (de). 373, 374, 376
Carvés (R.) 297
Casimir. 501
Cassadon . . 475, 487, 488
Cassagne. . 280, 478, 478
Cassaigne (H.). . . . 377
Cassaigne (Vve) . . . 487
Cassat . . . 353, 360, 368
Cassal (Mme). 362
Cassal frères 397
Cassat (J.). 330
Casse. 166
Cassier (Vve). 482
Cassin 332, 336
Castanet 600
Castagnet. 134
Castaigna. 509
Castaignet (C.-B.) . . 408
Castaing 260
Castaing jeune . . . 260
Castaing aîné 260
Castaing (A.) 479
Castaing (J.). 380
Castaing (Vte J.-J.) . 160
Castaing (Ph.). . . . 160
Castanet aîné 507
Castanet. 353, 409, 428, 495
Castanet (Vve) 443

Pages

Castanet fils et Viaud 443
Castanet (P.) 442
Castanet fils. 442
Casléja (Vve). 189
Castellanne (de) . . . 312
Castelnau (de) d'Ésseneault 506
Castera (de). 171
Castels 494, 542
Castillon-Duperron . 526
Cathala. 118, 166
Caubet (N.) 298
Caubit frères 294
Caudeyran 502
Caula (J.-F.) 171
Caussade (hérit. Dr). 115
Cavailhon. 487
Cavalié-Andrieu. . . 134
Cavignac (Mme) . . . 478
Cavignac aîné. . . . 413
Cavignac fils. 433
Cayrou (M.). 120. 189 250
Cayx 178
Cazade (Mme) 478
Cazaubon (Dr). . . . 481
Cazaux, député . 192, 487
Cazeaux 213
Cazeaux-Domecq. . . 332
Cazeaux fils. 529
Cazeaux (Blaise). . . 517
Cazeaux (Nelson). . . 332
Cazeaux-Cazalet. 292, 530
Cazeaux et sœurs . . 166
Cazenave 541, 542
Cazenave (Armand) . 546
Cazenave (H.) 317
Cazenave (M.) jeune. 298
Cazeneuve (de) . . . 297
Cazes (de). . 383, 396, 397
Cazessus (T.) 487
Cazillac. 491
Célérier (A.). 477
Célérier (Vve A.). 429, 430
Célérier (S.). . . 203, 210
César (Jules) 418
Cestrières. 288
Cévilly (Vve de) . . . 330
Chabanneau (F.). . . 166
Chabanneau (O.). . . 267
Chabanneau (P.). . . 268
Chabans (de) . . 407, 408
Chaband et gendre Moreau. 260
Chabrely 169
Chabrière (Vve) . . . 513
Chadelle, percepteur. 522
Chaigneau . . 134, 448
Chaigneau (Dr) . . . 494
Chaigneau (F.) . . . 475
Chailly (Vve de) . . . 366
Chaine (Mme) 312
Chaix-d'Est-Ange. 136, 148
Chalendar (Cte de). . 443
Chalès 495
Chaline (A.). 487

Pages

Chaline aîné (hérit.). 487
Chaline (L.). 487
Challon. 389
Chalon 360
Chalret du Rieu. . . 393
Chalup (Cte R. de). 293, 314
Chambarrière. . 358, 360
Chambarrière (Vve) . 396
Chambonneau aîné. 408, 420
Chambord (E.) . . . 410
Chambord (Vve), née Robert 433
Chambreleul 246
Chameau (Vve P.) . . 501
Champetié. 317
Chancel (Mme) 268
Chanterre (H.). 224. 226, 318
Chantonnet 363
Chantot. 420
Chapellan. 224
Chapelle. 348
Chaperon 244
Chaperon (A.). . 395, 402
Chaperon (E.) 419
Chaperon (F.) 344
Chaperon (J.) 346, 395, 401
Chaperon neveu. 328, 336
Chaperon (P.). 331. 351, 358, 389
Chaperon (R.). . 339, 344
Chaperon (Vve R.) . . 407
Chaperon (Romain) . 332
Chappelle (Dr de) . . 267
Chapus (V.). . . 371, 380
Chapus (Vve). 330
Chariant (Vve) 481
Charles (F.). 464
Charlot 542
Charlot (L.-N.). . . . 545
Charmolue. 341, 346. 364, 389
Charoulet. 330
Charpentier. . . 342, 474
Charriaud (Mme Vve). 487
Charriol. 473, 479
Charron. 523
Charron (A.) . 220. 482, 484, 487
Charron (Daniel). 220. 221, 222
Charron (Mlle J.). 220, 231
Charropin. 262
Charry 262
Chassagne (Vve) . . . 346
Chassaigne (Cte de La) 515, 529
Chassaigne. 146
Chassaing. 383
Chassery 178
Chasleignier (Hérit. du Vte de). 432
Chastre (F.). 549
Chalard. 407, 408

Pages

Chatard (A.). 346
Chatard (P.). 409
Chalonnel. 328
Chalonnet (J.) 330. 336, 368
Chalonnet (Crépin). . 328
Chaudel. 407
Chaudet oncle. . . . 400
Chauliac (Charles). . 495
Chaumel 499
Chaumet 405
Chaumet aîné 442
Chaumette . . . 355, 533
Chaurand. 274
Chaussé (P.). 466
Chautard-Pineau. 134, 226
Chauvelet (L.). . . . 227
Chauvelet (Ad.). . . . 231
Chauvet. 298
Chauvin. 485
Chauvin-Brandeau . 390
Chavaille (M. M. de) . 143
Chavaroche 372
Chavasse 422
Chayne (J.-B.). . . . 518
Chédor ou Landard. 224
Cheminade 273
Chenel et Quinsac. . 399
Chénier-Ducharpreau (Mme Vve) 267
Chenu-Lafitte (Vve). 429. 430, 481
Chéty. 449
Cheval et (Mme du) . . 271
Chevalier 244, 395
Chevreau jeune. . . 232
Chevreau (L.) 233
Cheyron (du) . . 491, 496
Cheyron (Mme du) . . 386
Chiché 232
Chicou-Lamy 386
Chicou (Mme). 386
Chincilla (Gal). . 252, 268
Chivret. 455
Chollet 386
Chollet (Vincent) . . 549
Chollet (Vve). 401
Chomel. 211
Chousquet (Vve) . . . 520
Ciret (Tns). 354
Ciret (Rd). 355
Clarac Court. 205
Clarke et de Larose. 192
Claudon, négt à Paris. 177
Clauzel (Eug.). . 160, 208
Clauzel (F.). . . . 159, 169
Clauzel (Hérit.) . . . 154
Clauzel (Marcelin). . 153
Clauzet (Ismaël). . . 208
Clauzet (Fern.) . . . 224
Clauzet (U.) 224
Clauzet (les fils d'U.). 203, 204, 206
Clavaud. 440
Clavé (O.). . 246, 259, 260
Claverie. 342, 355, 520, 542

Pages

Claverie (Vve) 443
Claverie aîné 432
Clavières 494
Clavières (J.) 539
Clavières (L.) 160
Clémeaceau (J.) . . . 448
Clément (Ad.). . . . 234
Clerc (J.-B.) . . 240, 241
Clerc (J.) 458, 461
Clermont 420
Clermont (P.) 146
Clermont-Mont-Saint-Jean (Mise de) . . . 159
Clissey 250
Clissier. 478
Clossmann (P.). . 114, 123
Clou (Vve). 432
Clouet (MM. de) . . . 248
Clouet 508
Clouet (B.) 509
Clouzet 242
Cluzant. 278
Coiffart. 481
Coiffard (Vve) 252
Coiffard (Eloi). . . . 224
Coiffard (Certain) . . 224
Coiffard jeune. . . . 224
Coignet (Dr). 493
Coiral. 379
Colesse 382
Colin (Léon). 244
Collard 437
Collas (E.). 298
Collès. 487
Collineau 538
Colombe (Vve) 213
Colon (J.) 485
Colpaert (Vve) 507
Comagères. 260
Combes. 260
Combret (Hérit. O.). . 360
Comet. 316
Comet et Ricot. . . . 296
Cie anonyme des établissements Duval, de Paris. . 152, 239, 240
Compan (Vve) 478
Congrain 430
Conil (P.). 375
Connac (P.) . . . 375, 378
Conord 374
Conqueret (J.-P.) . . 300
Conquet frères. . . . 520
Conslant (C.). 191, 192, 201
Constant. 546
Constant (Halphen) . 189
Constantin (C.) . . . 167
Constantin (Dr) . . . 342
Constantin (J.). . . . 458
Constantin. 458
Coule (Dre). 166
Copmartin (Ch.). . . 219
Copmartin (Vve E.). . 219
Coppinger. 474
Corbière 331, 336

Pages

Corbière (P.) 360, 361, 367
Cordes (G. des). 330, 336, 386, 415
Cordes (hérit.). . . . 397
Cordes (enfants). . . 398
Corne (A.). 220
Corne (Vve P.). . . . 533
Cornelle de Saint-Cyr 382
Cornuaud. 397
Corre. 395
Corre (F.). 389
Corre. 397
Corne. 487
Cosson. 208, 422
Coste (de). 274
Coste-Costy (Vve) . . 330
Coucharrière (Fois). . 222
Coudreau et Chenel. 389
Couillaud (P.). . . . 380
Coulet, de Paris. . . 515
Coullaud 515
Coullognes (Mme de). . 466
Coullon. 378
Coullon (J.) . . . 378, 379
Coulon 549
Counord (P.). 372
Couperie (Vve A.) . . 386
Couperie 482
Couput (E.). 478
Courau (P.). . . 410, 501
Couraud (F.). . . 542, 543
Courcelles (de). . . . 208
Courian. 479
Courlivron (de) . . . 187
Courneau. 300
Cournuaud 389
Cournuaud (de) . . . 549
Courrech de Raquine (Vve A. du) 330
Courregeolle (Vve) . . 114
Courregeolles (A.). . 198
Courty (Vve). 252
Cousseau 520, 522
Coussillan (A.). . . . 270
Coustau (Vve P.). . . 536
Coustaut (J.) 537
Coustean (David) . . 267
Cousteau. . 342, 427, 538
Coustou (Dr). 373
Coutaut. 197
Coutaut fils frères. . 224
Coutures 312
Couve (Ch.). . . 150, 153
Couvent St-Joseph. 246
Coyeault. 279
Coyeaut. 389
Crabit 401
Crabit (A.) . . . 395, 402
Cramau (Vve) 376
Crédit foncier. . 382, 498
Croix (La). 437
Croizier (Mis de). . . 260
Cros (Mme). 529
Cronzet. 275
Cruse (Ad.). 220, 221, 470

Pages

Cruse (Edouard). 137, 138, 495
Cruse (Vve H.). . 189, 495
Cruzel (Vve M.). . . . 503
Cuginaud. 246
Cumin fils (G.-D.). . 471
Curat (Vve) 487
Curé (Mme Vve). . . . 117
Curutchet et Spourteguy. 223
Curzay (Mise de). . . 267
Cultoli (Dr de). . . . 524
Cuzol (F.). 246
Cyma (R.). 487

D

Daën (Vve) 478
Dagen 386
Daleau 442
Dallas-Vaucher . . . 260
Damade (E.). 415
Damanion 372
Damas (G.) 471
Damas (Ier) 491
Damas (Vte de). . 365, 366
Damaze-Rougeol . . 517
Dames de la Miséricorde. 123
Dancy 217
Dancy (Th.). 252
Danflou (jne). 317
Danflous 419, 420
Danglade (E.), 338, 364, 401
Danglade (H.). . . . 395
Danglade (L.) . . 395, 397
Danglade (P.) 500
Danguilhem . . 260, 273
Daniou (Vve) 163
Danse 254
Danlagnan fils aîné). 422
Darbeau 351
Darcos 297
Darlan (A.) 288
Darlan frères 288
Darquey (Hres). . . . 162
Darquier fils 162
Darquier (P.) . . 144, 158
Darrabas 276
Darriet. 252
Darthès. 507
Darthial (P.) 295
Dassier (Durand). 121, 147
Dassigny 364
Dasle (Mme L.). . . . 487
Daubin. 538
Daubos aîné. 194
Daubos et Petit gdre . 192
Daudin-Clavaud. 358, 448
Daugaron (Vve) . . . 451
Daulan (Nas). 308
Daulan frères. . . . 308
Daumas. 508
Daural 155
Daure fils. 270

Pages

Daure (Bernard). . . 272
Daurel (J.) 475
Daurat 262
Daval (Mme) 495
Davezac. 471
David. 437, 449
David (Alph.), 330, 366, 411
David (baronne). . . 300
David, de Moulagne . 332
David (E.). 458
David frères. 462
David (M. et Mlle) . . 451
David (V.) 461
David (Vve) 512
Dayric (Mme) 378
Debans (S.) aîné. . . 120
Debelmas (Dlle) . . . 273
Debord 493
Decasse. 507
Decazes (E.). 389
Decazes (Mme) 345
Decazes de Gluksberg (duc) 414
Decauville 300
Decesse. 330
Déchelle fils. 225
Declèves 495
Décros aîné 348
Defargue (J.) 415
Defaure. 268
Delfés (Hers). 495
Defolie 317
Degans 495
Degas jeune. 418
Degas (P.). 420
Degraaf. 251
Deguil (Vve). 270
Deguillem. . . . 360, 380
Dehaut 399
Dehaut jeune 402
Dehis. 512
Dejean 134, 220
Dejean (J.-B.). . . . 134
Dejean de Gleyse (Hers) 498
Dejean gendre . . . 232
Dejean (Vve) jeune et F. Dejean. 196
Delaune. 408
Dalapierre, v.-cousul de Portugal . . 162, 163
Delarbe. 491
Delarue. 496
Delas (J.-J.). 115
Delas (Marie) 152
Delaye (famille) . . . 408
Delbetz. 374
Delbos (A.). 171, 172, 173, 463
Delbruck (J.). 520
Deleros 526
Délevez. 448
Deleyre. 478
Delficu 487
Delhomme. 162, 232, 474, 502

Pages

Delhomme aîné . . . 219
Delhomme (J.). 129, 132, 300
Delhoste 395
Deliguy. 413
Delisse (Mme) 115
Delon (Numa). . . . 220
Delor. 475
Delord-Lebœuf . . . 223
Delpit (J.). 390
Delpon 481
Delpuch (P.) 262
Delugat. 380, 549
Delugen 252, 485
Deluze 362
Demeurant 478
Demié 518, 521
Demonlin. 531
Demptos 497, 520
Denal. 208, 226
Deney 254
Déniau 330
Dénicau 418
Denisse (E.). 549
Depiol 260, 277
Déromas (A.) 450
Derosier (Mme). . . . 208
Déroulède. . . . 450, 453
Dert (L.) 284
Dérussac 246
Désarnaud et Déniau. 481
Desbats. 282, 297
Descacq (J.). . . 281, 284
Deschamps 405
Desclaux fils 273
Descoubes 341
Descoubès, avocat . . 536
Descrambes (J.) . . . 536
Desmaisons (P.) . . . 496
Desmarais. 494
Desmons (Hers). . . . 175
Despagne. 336, 523
Despagne (B.) 368
Despagne (J.) 332
Despax 273, 494
Despiet 314, 316
Despujols. 316
Despujols-Filhol . . 317
Despujol (Oscar). . . 336
Despujol (A.) 384
Dessandier (F.) . . . 431
Dessarnaud. 391
Desse. 194
Desse frères. . . 194, 206
Desse (Vve) aîné . . . 194
Desse (G.). . . . 192, 208
Desse (P.). 196
Desse (R.). 485
Dessort 508
Destang (Vve F.). . . 260
Destangt 267
Destrac. 312
Destrille 351
Deval. 345
Devalz (Vve). 374

Pages

Devalz (Dr) 494
Devès (E.). 480, 481
Devès (J.). 481
Devèze 246
Devignes (A.) 537
Deynié (Rd) 368
Deynaud 546
Deyres 300
Deysson (E.) 480
Dezeimeris (Mme) . . 529
Dhers (Mme). 360
Didier. 345
Didier (Vve Henry). . 470
Dillaire (Vve) 275
Dinat (Vve) 297
Dircks (E.) 470
Dissandier. . . . 211, 212
Dissendier. XII
Doat (Vve). 457
Doche. 373
Docteur (Mme) 274
Dolley 458
Dollfus 200
Domecq-Cazeaux . . 326, 328, 332
Dompey. 409
Dompierre d'Horuoy (amiral de) . . 480, 484
Donis. . . . 418, 419, 420
Donis de Robillard. . 448
Dorgueilli père . . . 312
Dorneau 252, 282
Douat. 166
Douat (Mme) . . . 474, 485
Douat (A.) 458
Douaud (Vve) 471
Doumeing (D.). . . . 369
Doumengeou 451
Doyen 479, 510
Doyen (Ch.). 279
Drillon de Castelnau. 166
Drillon 155
Drivet 360
Drouet 232
Drouilhet de Sigalas. 284, 308
Drouillard (hérit.). . 460
Drouillard. 472
Drouineau 212
Droz 158
Duallé 470
Dubarry 404
Dubedat . . 307, 307, 308
Dubédat-Bion (J.). . 307
Duberga 265
Dubernard 396
Dubès 274, 286
Dubiguon. 481
Dubois. 256, 268, 387, 389
Dubois (E.) 260
Dubois (F.) . . . 380, 472
Dubois frères 162
Dubois (J.) 380
Dubois (L.) 380
Dubois (P.) 485

Pages

Dubois aîné. VIII
Dubory. 379
Dubos (Sylvestre) . . 251
Dubos (Vve F.). . 160, 161
Dubosc (Vve). 231
Dubosc fils 167
Duboscq (H.) . . 478, 491
Duboscq (Mlle). . . . 232
Duboscq-Vergnes fres. 284
Dubourdieu. 370
Dubourdieu (J.-B.) . 284
Dubourdieu-Labonté 296
Dubourdieu-Péhac. . 296
Dubourdieu (Vve) . . 297
Dubourg, avoué. . . 351
Dubourg. 312
Dubourg-Larroudey . 292
Dubreuil 370
Dubrey-Dubrille . . 292
Dubroca 312, 525
Dubroca frères . 290, 312
Dubroca (demoiselles) 126
Dubuch. 348
Dubut (J.). 364
Ducarpe (H.) aîné . . 340
Ducarpe (H.) fils. . . 338
Ducarpe (L.) fils. . . 326
Ducasse . . 298, 298, 340, 345, 386, 480
Ducasse (A.). 395
Ducasse (E.). 162
Ducasse (Fleury) . . 197
Ducasse (Vve) 330
Ducassou 474
Ducau 495
Ducau (B.) 292
Ducau (G.). 291
Ducau (P.) 288
Ducau-Lafretey . . . 291
Ducau (Maurice) . . VIII
Duchamp (G.). . . . 363
Duchamps 407
Ducharpreau 383
Duchesne fres . . 122, 124
Duchézaud 501
Duchon-Doris (A.). . 467
Duclerc-Chaulet. . . 192
Duclos fils. 338
Duclou (G.). 435
Du Courrech de Raquine (Vve A.). . . 330
Ducourneau. . . 254, 521
Ducourneau. 248
Ducourt 395
Ducourt (Ad.). . . . 166
Ducour 492
Ducros (Vve). 118
Ducros 298
Dudézert frères. 245, 246
Dufayet et Burlet . . 380
Dufau 512
Dufau de Lanothe. . 383
Dufau (Pierre). . . . 234
Duffau (Dr C.). . . . 326
Duffieu 389

Pages

Duffour (G.). 251
Duffour-Dubergier . 132, 134, 261
Duffour (G.). 145, 259, 300
Dufour 152, 312
Dufourq-Belin fils. . 246
Du Foussat de Bogeron 395
Dufresne (Mme) . 481, 492
Dufresne (J.) 353
Dufresne (P.) 458
Dugoua. 312
Dugravier. 132
Duguit, avoué. . 386, 400, 407
Duhau (A.) 496
Dulac 500, 538
Dulac-Kléber 478
Dulon (Vve) 448
Dulong aîné. 496
Duluc (O.). 494
Dumas 378
Dumas (J.) . . . 118, 219
Dumas de la Roque. 400, 404
Dumas (Vve). 389
Dumeau (A.) . . 298, 533
Duménieu. 430, 432
Dumesnil (Mme). . 354, 358
Dumeyniou 442
Dumézil (Ch.). . 494, 514
Dumigron. . . . 330, 340
Dumon 381, 506
Dumon (A.). . . 386, 395
Dumont (P.). 497
Dumontet. 435
Dumouliu. 473
Dumay et Desforges . 300
Du Noguès (G.). 377, 550
Dupart 298, 529
Du Péron (E.). . 279, 280
Duperrain 538
Duperrier. 549
Duperrieu. 330
Dupeyrat 432
Dupeyrat aîné. . . . 450
Dupeyrat (Vve). . . . 494
Dupeyrou. . . . 212, 318
Dupeyron (A.). . . . 525
Dupeyron (J.) 296
Dupille 434
Dupil. 250
Duplessis-Fourcaud . 328
Duplessis-Fourcaud (Mlle) 334
Dupont (A.). 461
Dupont (P.). 375
Dupouy, sénateur . . 435
Dupouy. 274
Dupouy (Dr). 246
Dupouy (H.). 314
Dupraf 220
Dupré (Vve) 178
Dupuch . . 260, 260, 508
Dupuy de la Grande Rive 351

Pages

Dupuy. 367, 376, 381, 389, 397, 408, 432, 451, 471, 487, 524
Dupuy (E.) 410
Dupuy (J.) 484
Dupuy (Vve Joseph) . 534
Dupuy (L.) 387
Dupuy (Dr P.) 408
Dupuy père. 275
Du Puy-Monbrun . . 378
Durand. 224, 225, 338, 342, 353, 487
Durand-Dassier . 121, 147
Durand-Degrange . . 351
Durand-Fagel. . . . 506
Durand (M.). 481
Durand (P.) . . . 275, 373
Durand (Vve) . . 396, 496
Durandeau 522
Durat . . . 510, 512, 526
Durauthon 418
Dureau. 428, 442
Durège de Ribebon . 378
Duret (Osmin). . . . 206
Durrieux (Vve). . . . 298
Duroy de Suduiraut (baron). . 189, 197, 484
Dussac 267
Dussaud (A.) 547
Dussaud 134, 489
Dussaud (A.) jeune . 471
Dussaulx (Mme) . . . 513
Dussaut. 330
Dusson (O.) 222
Dusson 434, 442
Dulasta (E.). 390
Dulauzin (E.). . . . 294
Dulanzin (E.). . . . 292
Duthil. 379, 344, 422, 489, 540
Duthil (L.) 344
Duthil (Ph.). 344
Duthil de la Tuque (Mme) 477
Dulrénit (A.) 294
Dulrénit (J.) VIII
Dutruch 162
Duval (J.). 501
Du Val (vicomte) . . 491
Duverger (E.). . . . 395
Duverger (Vve) . . . 341
Duvergier (Ch.) . . . 510
Duvergier (H.) . . . 372
Duvergier (Jauge) . . 372
Duvergier de Kercadiou 512

E

Effié 463
Eichthal (baron d') . 276
Elbauve (L. d') . . . 198
Elbauve (R. d') . VIII, 208, 209
Elie. 439

Pages

Elie fils. 466
Elie (Vve) 430
Elliot (Ch.) 510
Emerit 448, 449
Emery (Vve). 348
Enet 475
Erit 437, 452
Errazu (fam. de) 200, 201, 204, 214
Escabasse (E.). . . . 397
Escarraguel (A.). . . 481
Eschauzier . . . 285, 286
Eschenauer (F.). 150, 153, 242, 243
Escurignon (P.). . . 382
Espagnet (Vve Lodois) 342
Espagnet (Numa) . . 307
Espiaut (G.). 488
Espiaut. 538
Esquissaud 342
Estansan 510
Estansans. 506
Etat (T). 432
Etchégoyen (Cte d'). . 268
Etienne (Mme) 481
Etienne (E.). 430
Expert 246
Expert (H.) frères . . 291
Expert, dit Charille . 291
Expert, marin. . . . 291
Exshaw (F.). 171
Exshaw. 495
Eygnesparsse (Vve). . 402
Eynard. 451
Eynas 438
Eynas (J.). 454
Eymery (A.). 451
Eymery (Vve). 435
Eymond (H.). 407, 487, 488
Eynard 449, 459
Eyquem (A.) . . 420, 267
Eyquem 146
Eyquem (hérit. P.-F.) 263
Eyquem (Emile . . . 537
Eyraud. 408, 468, 469, 420
Eyrem 172
Eyriniac (Vve) 215
Eyssan 492

F

Fabarou 367
Fabaron (G.) neveu . 370
Fabars 522
Fabre. 275
Fabre (J.-B.) . . 297, 298
Fabre (Mme J.). . . . 478
Fabre de Rieunègre. 148, 521
Fabre de Rieunègre (Th.) 265
Fagouel. 389
Fardet 373
Farge (M.) 262
Farge (Vve G.). . . . 126

Pages

Farinel 263, 470
Farinel et Grédy. 298, 308
Farrouilh (P.). . . . 411
Fasilean (Vve). . . . 491
Falin. 340
Fau. 379, 382
Fau neveu (hérit. J.) 489
Fauché aîné 369
Fauché. 367
Fauché (P.) 458
Faucher (Vve) 472
Faucher Saint-Roch. 374
Fauchey aîné 495
Fauchey (F.) 235
Fauconnier (Mlles). . 389
Fauconnier (E.) . . . 298
Faugeras 449
Faugère. 123, 271
Fauraytier 298
Faure. . . . 340, 430, 470
Faure (A.) . 481, 428, 494
Faure (Vve H.). . . . 234
Faure. de Bourg. 428, 481
Faure (E.) 492
Faure (J.-B.) 488
Faure (Mme L.) . . . 492
Faure neveu 387
Faure (P.) 467
Faurie 387
Faurie (Vve) et fils. . 487
Faurie jeune 488
Faurie (Vve et hérit.) et fils aîné . . 487, 491
Fauries. pharmacien. 513
Faustin (Arnaud) . . 453
Faux aîné 509
Favereau 449
Favereau (Mlle) . . . 345
Favre (J.-A.) 494
Favre (L.) fils. . . . 460
Faydit (Maurice) fils. 441
Faydit (A.) 120
Felletin (D'). . . VIII, 391
Fellonneau 363
Fénelon. 494
Feray. 300
Ferbos (G.) 297
Ferchaud (Vve). 176, 177, 492, 493
Ferchaud (Aug.). . . 515
Ferchaud fils 514
Fernel, avoué 549
Férode 314
Ferran VIII
Ferrand (de) 189
Ferrand. 312, 475
Ferrière 450
Féry d'Esclands. . . 523
Festal (J.). 372
Feuillan 471
Feuillerat. 452
Feuillerat (Jeanty). 458
Feuillerat (H.). . . . 458
Feylit (G.) 410
Figeron (Arm.) . 210, 211

Pages

Figerou (J.) 217
Filatreau (J.) 284
Filey (de) 383
Fillol (E. de) . . 522, 524
Fillon et Bonnin. . . 395
Filloneau. 522
Flamizel (H.) 492
Flandray aîné. . . . 451
Flaugergues (E.) . . 310
Flaugergues (E.) . . 273
Flaugergues (P.). 273, 274
Flers (de). 187
Fleury (Vve). 169
Fleury-Ducasse . 197, 197
Fleury (Mme). 356
Flinoy 470
Fol (E.). 491
Follardeau . . . 545, 549
Fombert de Villiers (colonel de) 355
Fonade (J.) 456
Fondadouze. 549
Fonnouvelle. 331
Fontaine (J.) 534
Fontainemarie (C. de) 529, 530
Fontan (I.) 200
Fontaneau 220
Fontainieu (Vve de) . 251
Fontebride 316
Fontémoing. 384
Fontémoing (Vve R.). 411
Fontémoing (Dr P.) . 366
Fonteneau . . . 432, 463
Forcade de La Roquette (Vve). . . . 543
Forestier (Ed.) . . . 244
Fornerod de Mons . . 341, 493
Forpommès de Pommiès (F.) 498
Forsan 338
Fort (E.) 379
Fortage. 274
Fortages (Mme Bordes de) 508
Fortin 336, 513
Fouché (L.) 469
Fouignet (F.). 375, 377, 378
Fouqué. 474
Fouquet 411
Fouquier . . 154, 162, 178
Fourcassies . . . 238, 528
Fourcaud. 360
Fourcaud (A.). . . . 378
Fourcaud (E.). . . . 379
Fourcaud (H.). . . . 550
Fourcaud (L.). . . . 374
Fourcaud (Victor). . 334
Fourcaud-Laussac. . 330
Fouché (J.) 489
Fournoud 390
Fournier 363, 507
Foussal (du). 397

Pages

Foussat de Bogeron. 380, 390, 549
Franque (J.) 370
Fréchina-Cosson. 222, 224
Frédefon . . 395, 400, 396
Frères des écoles chrétiennes 248
Fressineau 362
Fressinède (Mme). . . 478
Freyssineau frères. . 466
Froidefond . . . 312, 336
Froin (A.). 457
Froin (F.). 419
Frois 474
Frois (L.) 230, 498
Frouslègue 386
Fuinel (Mme) Vve Lachaud . . 398, 399, 402
Fumel (Cte de). 169, 203, 498
Furon 252
Furon (L.) VIII, IX, 254, 255
Furt 482

G

Gaalon (de) 506
Gabard 408
Gabard (Vve). 410
Gabilleau 235
Gachassin-Lafite (L.). 390, 489
Gachassin-Lafitte (Hres P.) 492
Gachet 390
Gagnau. 407
Gagnant. 400
Gagnard. 368, 422
Gagner 430
Gagnerot 443, 443
Gagnon 405
Gaignerot. 482
Gaignerot (L.). . . . 481
Gaillard (F.) 380
Gaillard. . 197, 362, 363, 420, 451
Gaillard (H.). 211
Gaillard (Léon). . . . 231
Gaillard (Vve) 418
Gaillon 487
Gajac (Vve) 368
Galan. 154, 155
Galard (Cte de). . . . 525
Galeteau-Fombonne . 549
Galineau (J.) 369
Galinié 517, 518
Gallais (Hres). 214
Gallot. 351
Gallouye (Vve). . . . 419
Galonin. 222
Gallié. 470
Gapaix (Jeanne) . . . 513
Garagnon 506
Garbay 308
Garde. 355, 396
Garde (Jb). 355

Pages

Garde (N.). 348
Garde (R.). 355
Gardère 520
Gardère (J.). 118
Gardra (M.) 386
Gariley 364, 367
Gariley et Jacob. . . 346
Garraud (Chéri). . . . 521
Garreau (M.). 297
Garros (P.). . . . 488, 489
Garros (O.). 491
Garry (Vve). 214
Gas. 230, 402
Gasc (E. de). 300
Gaschet. 262
Gasqueton (H.) . 138, 206, 210
Gasqueton (Charles). 223
Gassies 288, 292
Gassiol 524
Gastaud. VII
Gasteau. 124
Gastebois (de) 389
Gaston (J.). 286
Gauberi (B.). . . . 291, 521
Gaubert (Thre). . . . 284
Gaudenèche. 379
Gaudet 396
Gaudin 549, 485
Gaudric. 420
Gauduchon 423
Gaulne (de) 520
Gaussem frères . . . 531
Gaussen fils 396
Gaussens 469, 531
Gaussens (J.) 411
Gauley 377
Gauthéyron (Vve J.) . 496
Gauthier 383
Gautier. 244, 318
Gautier (E.). 422
Gay (J.) 260
Gayet. 427
Gayet fils 433
Gaz de Bordeaux (Cie du). 570
Gazeaud frères. . . . 407
Gazeaud. 472
Gazillon 382, 484
Gellibert (Mlle). . 428, 448
Gellie (Vve) 439
Gelly. . 408, 418, 419, 420
Gelot (J.) 472
Geniès 434
Genonilhac (Vte de) . 536
Gentillot (Mme). . . . 390
Geuyer 396
Geoffroy (Vve) 248
Georges (de) 126
Georget. 451
Gérard 295
Géraud 386, 494
Gerbaud de Lafaye (Vve) 512
Gères (H. de) 481
Germain 386

Pages

Gernon (de) 240
Gervais 452, 464
Giard. 510
Gibert (H.) . . . 244, 251
Giese père. 115
Giese (F.) 131, 134
Gilbert. 434, 450
Gilbey (W. et A.) . . 216
Gilel 443
Gilel (M.) 482, 484
Gillard (Elie). 291
Gillardeau aîné . . . 438
Gillet (de). 497
Gillet 212, 219, 368, 395, 421
Gilly 526
Ginouilhac (A.) . . . 117
Ginouilhac (L.) . . . 115
Gintrac 206
Gintrac (Vve). 250
Girard. 478, 492, 506, 549, 550
Girard (Hers). 452
Giraud (M.) 275
Giraud (E.) . . . 389, 395
Giraud frères. 351
Giraudeau (J.). . 275, 280
Gircaud. 340
Giresse 531
Girou (J.). 480
Girou (Léon) 275
Giroust. 482, 493
Godard (Ad.), 140, 141, 470
Godard (Vve). 314
Godbarge (F.) 148
Godefroy (Vve). . . . 478
Godineau (E.). 402
Godric 482
Goffre 163
Goize (L.). 435
Goizet . . . 393, 396, 398
Gombaud 443
Gombaud (F.). . 275, 363
Gomez-Vacz. 246
Gondat-Exquem . . . 153
Gondat-Campet (Anselme) 153
Gondat-Marian . . . 146
Gondal frères et sœurs 146
Gondom. 499
Gontier (A.). 471
Gontier-Lalande. 155, 160, 161
Gorsse . . . 375, 524, 550
Gorsse (Mlle de) . . . 152
Goua (Aug.). 298
Goua (L.) 297, 298
Goubineau 126
Goudable 481
Goudal (Vve). 474
Goudicheau. . . 336, 363
Goudin (Hers) 478
Goudin-Chauvin . . 478
Goudineau (J.) . . . 232
Goudineau (M.) . . . 232
Goudineau-Cruon (P.) 232

Pages

Gouilleau 224
Goujon 432, 480
Goumain 514
Gounouilhou (G.) 265, 508
Gounouilhou (H^ri). . 310
Gouny cadet. 124
Gouny (J.) 125
Goupil fils 404
Goupil (V.) 487
Gourbier 373
Gourdet. 435
Gourdon 502
Gourdon (Vve). . . . 472
Gourdon et Pujos (Mmes). 453
Gourg, de Portets . . 274
Gourgues des Moulins (Vve de) 494, 495
Gourreau 487, 488
Gours. 374
Gourssies 549
Gouteyron 475
Gradis. . . 472, 479, 482
Grailly (Cte de) . 254, 415
Grailly (Mis de) . 330, 391
Grain. 480
Grand 252
Grandet (D^lle Octavie) 351, 352
Grandin 366
Grandjean 484
Grangeneuve (Vve). . 300
Granier. 246
Grandyal (J.-V.). . . 123
Gras (Vve A.) 478
Gratterolles (P.). . . 250
Graval-Hauteville(de) 342
Grave (Jean) 550
Gravereau frères . . 426
Gravey 120
Graville (de) 187
Grazilhon père . . . 204
Grazilhon fils 204
Grédy . 308, 309, 492, 493
Grédy (E.) 472
Grédy (P.) 471
Grégu 398
Grelet aîné 120
Greloud (H.) 331, 332, 346, 350, 352
Grenet (H^res) 434
Grenier. . . 360, 436, 442
Grenier (H^te) 449
Grenier (Vve) 456
Grenier fils et gendre 172
Gressier et Saint-Affrique (Mmes). 160
Griffon (A. de). . . . 260
Griffon (Vve E. de) . . 262
Grigney-Giraudeau . 275
Grillet 462
Grillon (E.) . . . 308, 314
Grimard 268, 432
Grimard (Vve) 435
Groelier 374

Pages

Gros 407
Gros (H.) 348
Grossard (Vve). . . . 520
Grottes (C^tes des). . . 270
Grottes (des) fils. . . 262
Grouillé (P.) 537
Grousset 524, 525
Grousset (Vve) 267
Guarry (Arm.) . . . 220
Guarry aîné 232
Gué, notaire 208
Guénaut 522
Guénard (Fr.), 513, 514, 517
Guère (de la) 361
Guérin 524
Guérin (Vve). 358
Guestier. . . 189, 182, 183
Gueydon 415
Guhur 515
Guiard . . . 396, 415, 430
Guiard (L.) 407
Guiard (Th.) . . . 410, 422
Guiard (U.) . . . 487, 489
Guibert (A.). 419
Guibert (H^res) 252
Guichard . . 389, 398, 467
Guichard (P.) 467
Guichard (Vve) . . . 314
Guichard et Lardeau. 391
Guidon 219, 227
Guignard 370, 478
Guignard (G.). 478, 480, 485
Guignard (J.) 373
Guignard (C.) 374
Guignard (P.) 375
Guigné (de). 123
Guilbot. 197
Guilhem 250
Guilhemanson (de) 341, 369
Guilhou (J.). . . 270, 273
Guillaume (A.) . 245, 246
Guillemin (B.). . . . 277
Guillemot. 251
Guillory (Paul) . 245, 231
Guillot (U.) 273
Guillot de Suduiraut frères. 177
Guimard 485
Guimberteau. 345, 356, 386
Guinandie. . 405, 407, 409
Guinodie 405
Guionneau 395
Guiraud 219
Guiraud (A. et U.). . 231
Guiraud (Ch.). . . 232, 233
Guiraud (Hipp.). . . . 231
Guiserix 239, 485
Guitard. 549
Guitteau 224
Gurchy (G.). 331, 334, 335, 336, 337, 372, 386, 389, 396
Guy (F.) 372

H

Pages

Halphen (Const.). 189, 190
Hally. 489, 506
Hameau. 273
Hamel (Cte du) . 198, 294, 489
Hamelin 493
Hanappier (Ch.). . . 244
Hanappier (Victor) . 251
Hauchecorne 521
Hauchecorne (Abel) . 162
Hauchecorne-Favre . 160
Hauchecorne (Vve) . 162, 478, 494
Haulon 437
Haussmann (Bon G.) . 256
Hautefaye (hérit. J.). 489
Hay. 211
Héberard (B.) 398
Hébrard 367
Héliot. 495
Hélliés (Elie) 523
Hellies jeune 523
Helliot 270
Henry, préfet 436
Henry (V.) 481
Hérand 430, 439
Hériard-Dubreuih. . 236
Hériné (F.) . . . 367, 369
Hérit neveu. 451
Hermann (Vve) . . . 538
Hermitte 472
Héron. 246, 351
Herran 171
Hervé . . . 395, 397, 404, 411
Hervé (F.). 411
Hervouet (Mme) . 494, 495
Heyne (Vve A.). . . . 184
Heyrim (Vve) 121
Hilaret 196
Hirigoyen (D^r). . . . 250
Holagray 494
Holagray (A.-H.) . . 156
Homel (Mme A.) . . . 260
Hôpital de Lesparre . 224
Horcan (Eug.). . 340, 395
Hospice des aliénés . 244
Hospice de Cadillac . 526, 527, 529
Hostein. 194, 231, 232, 495
Hosteing (Dr E.). . . 213
Hostein de Valeyrac . 231
Hostein (François). . 172
Hostein (J.) 172
Hostein-Fatou . 136, 158, 203, 204, 206, 220, 232, 233
Hostein (hérit.) . . . 397
Hostein (Vve) . . 220, 222
Hostein (Ch.) 166
Hottenger (Mme) . . . 470
Houdelot (Cte d'). . . 478
Houël (Vve) 494
Hourcade (Ulysse) . . 235
Hubert (J.) 364

Pages

Hubert-Delisle (Mme). 418
Hugla (J.). 495
Hugo-Berlé 479
Hugon fils. 155
Hugon (Antonio) . . 162
Hugoneux (hérit.). . 224
Huyard (H.). 254
Hyvert 118

I

Ichon. 549
Ichon (P.). 386
Ichon (Vve) 341
Igounet (Vve) 117
Imbaud (T.). 482
Imbert frères 376
Ireland 250
Isle (comte d'). . . . 460
Issartier. 547
Itey (Hd) 362
Itey. 338, 343, 379
Itey (Charles). . . . 523
Itey (Hd) 288
Itey de Peyromin . . 526
Ithier (H.). 347
Ithier (X.) 547
Ivoy. 421, 423, 492
Izard 207

J

Jacquet (A.). 485
Jadouin (Vve) . . 136, 144, 146, 484
Jadouin (J.). 144, 145, 153
Jadouin (P.). 153
Jaffard 386
Jahan père 487
Jahn 246
Jaille 118, 248
Jalodin (A.) 332
Jamonneau 363
Janvier 433
Jardoux. 270
Jarossay. 493
Jasseau. . . 292, 293, 294
Jattin. 488
Jauge (Et.) 372
Jauge-Duvergier. . . 372
Jaurias (de). . . 348, 387
Jay. 355
Jay jeune 475
Jay (Vve). Lisle (P. de). 375
Jean (Ed.). 330
Jeandon. 375
Jeanneau (Vve). . . . 387
Jeanneteau 540
Jeannon Guiasse. . . 295
Jeansonnet fils. . 336, 360
Jeantet 448
Jeanty de la Cardonne 420
Jeanty . . . 214, 215, 217
Jeantry 163, 165
Johanneton 470

Pages

Johnston (Nath.). 138, 140, 181
Joly. 380
Jolly de Bonneau . . 549
Joly de Boisset. ingr . 540
Josselin (hérit.) . . . 342
Joubert 439, 481
Jouhanneau (F.). . . 376
Jouhanneau (G.). . . 375
Joulin. 358
Jourde 268
Journu (Vve). 503
Judde de la Rivière (Mathieu). 549
Juhel Bilot 312
Juhel Rénoy. 434
Jullidière 539, 540
Jussine 435

K

Kappelhoff. 484
Kerninon (de) 274
Kirstein (Vve) 474
Koenigswarter (Mme Vve Henri de) 135
Kort. 271
Krempf (Vve) 401

L

Laage (A. de) 346
Laage (E. de) 345
Laage (Vve P. de) . . 397
Labach 408
Labadie. 373, 472
Labadie (Vve) 451
Labadie-de Lalande (Mme) 514
La Barre (Mme Vve J. de) 251, 252, 259
Labat. 487
Labat frères. 286
Labat (Edm.) 232
Labatut. 123
Labaye 373
Labayle. 389
Labécaud. 387
Labécot. 386
Labécot (B.). 506
Labenne-Rougier . . 495
Labet, de Caudéran . 284
Labiteau 316
Laborde 448
Laborde (P.) 549
Laborde (Vve) 487
Labordère (de). . 123, 514
Labory frères 206
Labory (Capit). . 308, 509
Labonal (F.). 550
Labour. 471
Labourdette. . . 427, 428
Labrie 389
Labrie (Vve). 495
Labro (Vve) 267

Page

Labrouche 244
Labrunie. 126, 134, 268, 375
Labuchelle . . . 134, 159
Labuzan 260, 274
Labuzan (Jeanty) . . 284
Labuzan (Eb) 284
Labuzan (P.) 276
Lacaussade 146
Lacaussade (J.-J. de). 282
Lacaussade (Mme de) . 342
Lacaussade (R. de). . 514
Lacayre-Durand. . . 390
Lacaze (A.) . 383, 384, 386
Lacaze (E.) 405
Lacaze (Mme E.) . . . 386
Lacaze (G.) 330
Lacaze (Mme G.) . . . 413
Lacaze (Mlle). 354
Lacaze (Vve R.-G.). . 115
Lacaze (Mme T.) . 355, 400
La Chapelle. 244
La Chassaigne (cte de) 515, 529
Lachatre 285
Lachaud (Vve) 399
Lachaze (Dr) 496
Lachaze (Mme) 484
Laclaverie 231
Lacombe 346
Lacombe (Dlle) . . . 275
Lacosse. 373, 472
Lacoste 273, 368
Lacoste (Arnaud) . . 295
Lacoste-Cadet frères. 295
Lacoste frères. . 231, 316
Lacoste (H.). . . 260, 312
Lacoste-Mic. 295
Lacoste (P.) 397
Lacoste (Th.) 312
Lacoste-Vital 545
Lacou (Antony) . . . 290
Lacourtiade (Dr). . . 466
Lacouture. . . . 132, 471
Lacroix. 219, 436
Lacroix aîné 396
Lacroix (F.) 338, 359, 405, 406, 487
Lacroix-Larosa . . . 125
Lacroix-de Lavalette 124
Lacroix (Vve et Hres) . 487
Ladonne. . . 297, 304, 316
Ladonne (A.) 478
Lados (Vve) 316
Lafargue . . 346, 507, 518
Lafargue (B.) 159
Lafargue (Hres J.-B.). 250
Lafargue (Et.). . 220, 230
Lafargue (Vve). . . . 326
Lafaurie (G.) 307
Lafaye (A.) 368
Lafaye et Ragouet (G.) 248
Lafaye (Vve de) . . . 514
Laffargue. 541
Laffon (G.) . . . 144, 146
Lafite-Dupont. . 262, 275

Pages

Lafite (G.). 390
Lafitte . . . 270, 448, 454
Laffolye (de). 518
Lafon . . . 415, 271, 381, 449, 487, 488, 553
Lafon dit Lanère (A.) 307
Lafon aîné 479
Lafon (A.) 273
Lafon, avocat 317
Lafon (B.). 308
Lafon-Cadichot . . . 307
Lafon (Désir) 307
Lafon (El.) 286
Lafon (Fᵉˡˡᵉ) 307
Lafon frères. 316
Lafon (Fréd.) 235
Lafon jeune. . . 390, 408
Lafon, laitier 272
Lafon (P.). 479
Lafon (R.). 307
Lafon de Camarsac (Vᵛᵉ) et fils 200
Lafon (Vᵛᵉ) 492
Lafont (E.) 426
La Fonta 448, 488
Lafonta. 426
Lafoulaine . . . 282, 285
Laforest. 340
Laforest (de) 374
Laforière 516
Lafourcade 271
Lafourcade (J.) . . . 270
Lafuge 380
Lagarde. . . 194, 276, 383
Lagarde (Mᵐᵉ J.). . . 374
Lagarde (Vᵛᵉ) 507
Lagilouse (Vᵛᵉ) . . . 346
Lagiraudais (Obissier) 404
Lagrange 513
Lagrape. 369
Lagrèze (F.). . . 419, 420
Lagrolet (Dʳ) 507
Laguarrigue 408
Laguesterie-Aubert . 380
Laguetterie. 370
Lagueyterie et Ouy . 368
Laguinegrand 125
Lahens (Vᵛᵉ E.-F.) 176, 176
Lainé. 390, 427
Lairle (F.) 430
Lajard 491, 496
Lajoie 430
Lapugie (de) 505
Lalande . . . 288, 470
Lalande (Armand). . 141, 142, 146, 179, 190, 191, 211
Lalande (Vᵛᵉ A.) . 447, 455
Lalande et Belivier . 353
Lalande (cᵗᵉ de). . . 189
Lalande (Ch.) 449, 452, 453, 460
Lalande (F.). 498
Lalande (M.) 126

Pages

Lalanne. 312, 358, 382, 466
Lalanne (Désir) . 276, 277
Lalanne (H.) 407
Lalanne (Hᵉʳˢ P.). . . 369
Lalanne (Vᵛᵉ). . 251, 495
Laliman-Delorme . . 496
Laliman (L.) 494
Laloubière 478
Lalumière (J.) . . . 418
La Mare (de) 148, 149, 153
Lamarque. . . . 314, 316
Lamarque. 198
Lamaud. 448
Lambert . . 125, 364, 367
Lambert-des-Granges (Mˡˡᵉ de). . . . 212, 213
Lambert-des-Granges (comte de). 515
Lambert-Zédé. . . . 372
Lamena (Lᵗ). 192
Lamena, notaire. . . 189
Lamena-Verrière . . 192
Lamic. 487
Lamorère (Vᵛᵉ) . 162, 162
Lamorère-Renouil) . 162
Lamothe 280
Lamothe (C. de). 485, 487
Lamothe (L.) 297
Lamothe (Hᵉʳˢ V. de). 484
Lamoureux (B.) . . . 367
Lamey 518
Lamy (J.). 503
La Myre-Mory (Cᵗᵉ de) 297, 314, 316, 317
Landard. 215, 450
Landart (Mᵐᵉ) 428
Landau fils (E.) . . . 158
Landreau. 510
Landreau (Dʳ). . . . 493
Lanclongue (E.). . . 540
Lanclongue (Dʳ M.). . 545
Lange. 252
Langlois (Bᵗᵉ) 275
Langlois (C.). 120
Lanneclongue 474
Lanneluc Sanson. 428, 430
Lannoy. 382
Lanoire (A.). 158
Lanoire (Cˡˡᵉ) . . 152, 153
Lansade (Hᵉʳˢ G.). 418, 423
Lapelleterie. 386
Lapène (Vᵛᵉ). 117
Lapeyre. 516
Lapeyre (Pᵉʳˢ) 284
Lapeyrolerie Fᵉʳˢ. 338, 396
Lapeyrolerie (Petit) . 396
Lapierre (J.-B.) et Carrère frères. . . 177
Lapierre (Valroze). . 458
Laporte. 311, 338, 340, 356
Laporte fils 358
Laporte (J.). . . 297, 358
Laporte-Portillon . . 296
Laporte (Mˡˡᵉ) 297
Laporte (U.). 297

Pages

Laporte (Vᵛᵉ) 222
Laporterie. 495
Lapouge. 267
Lapouguanne 314
Laponyade (P. de). . 550
Laponyade (Vᵛᵉ). . . 380
Lapouze (Vᵛᵉ) 448
Lapoyade (G.). . . . 378
Laprade (Vᵛᵉ de). . . 515
Laprée 370
Lapujade aîné. . . . 279
Larcade (F.). 492
Larcade (Vᵛᵉ) 419
Larcher jᵉᵘ (S.) . . . 248
Larchevesque 395
Lard (de) 389
Lardiley. 219
Lardit frères 517
Laregnère (Vᵛᵉ) . 372, 375
Largeteau. 389, 422, 437, 438
Larney 520
Larobertie. 498
La Rocca (J. de) . . . 134
Laroque (Vᵛᵉ A.). . . 246
Laroque (Fr.) 524
La Roque de Mons (Mˡˡᵉ la Cᵗᵉ de) . . 424
La Roque (Hᵉʳˢ Mˡˡᵉ de) 300
Laresa 125, 126
Laroussie (Mᵐᵉ) . . . 432
Laroze 358, 396
Laroze (P.) 549
Larquey . . 371, 384, 386
Larrard (Vᵛᵉ de). 350, 348
Larraud (Vᵛᵉ) 478
Larribet. 373
Larrieu. 495, 508
Larrieu (Hérit. Am.). 239, 242, 314, 316
Larronde (Edm.). . . 472
Larroque (Vᵒᵉ). . . . 520
Larroucaud. 345, 346, 353, 354, 363
Larroucaud (B.). . . 353
Larroumet . . . 314, 316
Lartigue 260
Lartigue (Hérit.). . . 220
La Rue (de). 395
Lascases (Mˡˡᵉ de). . . 179
Lascases (Mˡˡᵉ de) . . 545
Laspeyrères (Vᵛᵉ) . . 527
Lassaque-Lahore (Vᵛᵉ) 522
Lassauvajne. 308
Lasserre (Mᵐᵉ). . . . 171
Lassèverie. 474
Lassime. 298, 534
Lassus 381
Lastic (Cᵗᵉ de). . . . 516
Lataillade (Vᵛᵉ de). . 362
Latapy 314
Lataste frères 290
Lataste (Finot) . . . 291
Lataste fils (J.). 290, 528, 529

Pages

Lataste (J.) 336
Lataste (Vve et Hérit. J. Lataste) 487
Lataste (P.) 307
Lataste (Pl.). 296
Lataste 527, 529
Lataste (Vve). VIII
Latestère 298
Latestère-Pernon . . 296
Latouberie 384
Latour 418
Latrille. . . 300, 307, 507
Lauga (E.). 534
Lauga (P.) 547
Laulanié (de) 435
Laurent. 421
Laurent (Ch.) 152, 158, 448
Laurent (E.). 259
Laurière (de) 419
Lanton 521
Laval. . 366, 448, 452, 533
Laval (P.). . 342, 448, 452, 533
Lavalette de Montbrun (Vve de). . 424, 452
Lavau . . . 332, 355, 550
Lavau aîné 338
Lavau (L.) aîné . . . 334
Lavau (Vve) 481
Lavaud 365, 456
Lavaud (J.) jeune . . 365
Laveau . . . 298, 353, 389
La Vergne (Cte de). . 126
Lavergne de Peyredoulle (E.). 449
Lavergne (J.) 503
Laverlujon (A.) . . . 494
Laveyssière (Vve). . . 526
Ladivalie 397
Lavidalie-Fort. . . . 409
Lavidalie jeune . . . 408
Lavidalie (P.) . . 408, 470
Lavignac 378, 382
Laville de Lacombe (oe) 514
Laville (J.) 537
Lawton (E.). 121
Lawlon (W.). 204
Lawton (Mme D.) . 126, 494
Laydeker 250
Léaud (J.-J.). . . 373, 396
Léautaud (Vve de). 178, 230, 569, 510
Lebeaud 501
Lebélaude. . . . 251, 510
Lebœuf. 226
Lebœuf (A.). . . . 219, 224
Leboulanger (L.). . . 534
Leclerc 251
Lecocq (Alfred) . VIII, 260
Lécuyer. 407, 408
Ledrier. 373
Lefeuvre 390
Lefort (E.) . . . 198, 206
Lefort (G.) 483, 484
Legay. 382

Pages

Legendre (Dr). . . . 517
Legendre fils aîné . . 260
Léglise. . . 298, 200, 516
Léglise (Jean) 414
Legris (Vve P.). . . . 418
Legrix de la Salle . . 497
Leguénédal (hérit.) . 497
Lehaut (P.) 545
Lehman (Alfred) . . 271
Lemonnier (J.-M.) . . 331
Lemonon (Mlle) . . . 260
Lentz. 477
Léon (C.) 254
Leperche 328, 346
Leperche (F.) 327
Lépine (G.) 363
Leppert. 507
Le Prince (Mme) . . . 510
Lequellec (A.-C.) . . 472
Lequien de la Neufville 169, 508
Lermet (Vve) 434
Le Rouzic (Vve et hérit) 487
Lesca (L.). 300
Lescouzères. 291
Lesfauris 272
Leslesques 487
Lesnier 487
Lespinasse (Vve) . . . 251
Lessance 252, 492
Lessance (Vve). . . . 502
Lestage. 277
Lestage fils 162
Lestage (J.) 120
Lestage (Saint-Jean). 378
Lestapis (hérit. P.-F. de) 200, 202
Lestrille 507
Lesvignes (J.) 503
Letanneur (Mme P.-A.) 260
Letellier 265
Le Tertre 340
Letourneau . . . 408, 409
Leurtaud (hérit.) . . 415
Leuvielle 487
Levillier (Vve) 374
Levraud frères . . . 442
Levraud (Vve) . . 419, 423
Levreaud 428, 443
Lewden. 401, 404
Leybardie (de) 479
Leydet 409
Leya 152
Lhéritier (F.) 507
Liarès 491
Liaubon (Vve) 512
Lignac (P.) 421
Lignières (J.-L.). . . 317
Ligonre. 244
Lille (Armand). . . . 485
Lillet. 277, 279
Lillet, dit Tauquette. 276
Limoges (A.) 378
Limousin 522
Liquard . . 212, 230, 233

Pages

Livran 529
Livran (F.) 422
Livran (Vve). 411
Loignon. 301
Loiseau. 340
Lolivier. 474
Longa. 331
Longaut. 409
Longuerue (de) . 515, 516
Lopès Dubec 481
Loreilhe 376
Loreille (Vve) 375
Lorette (Dames de). . 261
Lorois. 458
Los Heros (Vve de). . 418
Loste 267
Loste (Michel). . . . 514
Loste (hérit.) 317
Loubaney (P.). . . . 466
Loubrie (Vve P.) . . . 290
Louit (E.). 495
Louradour . 471, 479, 480
Loustaud-Chatenet . 242, 256, 507
Lovely Seignac . . . 478
Louvet de Paty . . . 481
Louys. 481, 482
Lovely Serres 410
Loyer. 410
Loyet. . . . . VIII, 312
Lubbert. 260, 275
Lubbert (M.) 478
Luetkens (Mme O. de) 174, 175, 178, 184
Lulé-Desjardins (Vve H.) 513, 518
Lunel. 244
Lung (Mme) 495
Luppé (Cte de). 447, 448, 462
Luques 470
Lureau (E.). 115
Lurman (Vve) 508
Luro 487
Lur-Saluces (Cte H. de) 314
Lur-Saluces (Cte de). 538
Lur-Saluces (hérit. Mis de) . . 307, 310, 312
Lurteau (R.) 409
Lussac 312
Lussac (Ad.). 220
Lussac (Vve). 218
Lustrac (Ch. de). . . 226
Lutard (H.) 423
Luze (Maurice de) 116, 117
Luze (hérit. Fr. de) . 156
Lyon-Allemand (Vve) et fils 312

M

Mabille . . . 428, 430, 508
Mabille (L.) . 374, 506, 507
Macau (Pce) 342
Macouillard. 408

Pages

Macquin 356
Madron (de). 530
Mage 487
Magen 398
Magne (Hers). 330
Magol de Labadie . . 428
Magondeau (Mme) . . 390
Magondeau neveu . . 389
Mahic frères et Constantin 251
Mailhe (Mlle) 418
Maingard (P.). . . 480, 481
Maitre (Jean) . . . 534, 539
Malangin (A.) . . 461, 482
Malen 330
Malet (cte de). 330, 336, 342
Mallard. . . 410, 427, 428
Mallet 275, 365
Malleville. 529
Malmouche . . . 252, 268
Manadé (Mme) 472
Manan 271
Mandavy 502
Mannaud 332, 387
Mano. 254
Manon 474
Manville (Mme de) . . 472
Maran (J.) 178
Marandet 537
Maray 331
Marbotin (de) 300
Marceau 418
Marcellus (Hers cte de) 545
Marcens 498
Marchais. 212, 224, 448, 456
Marchand (Dr). . . . 372
Marchand. . 330, 375, 478
Marche 374
Marcillac 492
Marcou. 224
Marcoulet jeune. . . 214
Marcoulet (Mme) . . . 234
Marcillac (E.). . . . 260
Marès (J.). 545
Margne (Jeanty). . 512
Mariaud. 395, 397, 499, 516
Marie dit Mariot. 146, 152
Marignan (Hers bne de) 326
Mariol 483, 491
Marly fils aîné. . . . 246
Marmiesse 514
Marolles (Vve de). . . 146
Marot (J.). 372
Marot fils 376
Marot (Ad.) 372
Marquet 514
Marquette (J.). . . . 296
Marquette fils. . . . 316
Marquets (des) . . . 510
Marret 522
Marsac 277
Marsandon 494
Marsillac (de) 428
Martet 254
Martial (P.) 166

Pages

Martin (Dr) 414
Martin (Mlle) . . 267, 428
Martin (Mme). . . 346, 373
Martin (L.) 265
Martin (J.) 192
Martin. . 252, 286, 344, 363
Martinaud (E.) . . . 448
Martineau (Hers). 330, 364
Martineau. . . . 404, 546
Martinelli (Mme) . . . 422
Martinet 317
Martiny (Hers) 198
Mas. 520, 525
Massacré 405
Massé. 405
Massé (Vve) 484
Massip (de) 152
Many. 115
Mathia (de) . . . 270, 300
Matignon-Boilard . . 397
Mathelot aîné 529
Mathieu 115
Maubourguet 115
Maugey. 502
Maugras 160
Mauléon 363
Maurel 495
Maurel (E.) 478
Maurel (J.) 484
Maurel (M.). 478
Maurel (P.) 509
Maurel (U.). 478
Maurenx 478
Maurenx (Vve). . 184, 185
Mauret 279
Maurèze 348
Mauriac 512, 538
Maurin . . . 198, 224, 378
Mausacré 523
Mauzé (L.) 335
May (Ant.) 270
May de Certan (Dlle de) 351
Mazeau 364
Médeville 386
Médeville (C.) 291
Médeville (J.). . 290, 527, 528, 529
Médeville (Louis). 528, 529
Médeville (Numa). 527, 528
Médeville, notaire . . 527
Mège (J.) jeune . 166, 167
Mégret de Belligny (S. de) 246
Meiniel (G.) 373
Meller (A.). . 240, 247, 479
Mellet. 453
Mellié. 449
Mellon aîné . . . 404, 411
Mendelssohnn 288
Mendosa (de) 256
Menesplet frères. 487, 488
Méniel (G.) 373
Menjon Guiasse . . . 295
Menou (Cte de).. 260, 472, 545

Pages

Menou 197
Mensencau 307
Mercat 372
Mercier (Mme) 362
Mérédieu (Vve de) . . 124
Méric 423, 442
Mériecq 307
Mérigon. 482
Mériochaud 462
Merlande jeune . . . 398
Merlande (Vve). . 470, 520
Merle (Vve). 298
Merlet (Mme). 390
Merlet (O.) 466
Merlet . . . 443, 450, 456
Merman (G.). 203
Merman (J.). 204
Meslon (de) . . . 478, 549
Meslon (Vve de). . . . 514
Meslayer (A.) . . 440, 442
Meslayer (C.) 464
Mestre (L.) 374
Mestre (Dlle). 372
Métayer. 405
Métaylet. 515
Metge. 493
Meynard 428, 448
Meynard (Ch.). . 370, 379, 380
Meynard (J.). 369
Meyney 344, 383
Meyniac (C.). 119
Meynot (G. de). . 330, 342
Meynot (H. de). . 388, 389
Meynieu. 194, 213
Mialhe 382
Micau (Xavier). . . . 133
Micé (L.) 318
Michaëlsen (H.) . . . 547
Michaud (hérit. Bergeron. 163
Michaud (A.) 450
Michaud. 433
Michaud (Vve) 134
Michel (Raymond) . . 134
Mic (J.) 363
Migron (P.) 549
Mihade. 420
Milhet (Vve G.). . . . 418
Millet (Mlle) 208
Millepied 418
Milon 225, 256
Milpied 166
Minois (Chéri). . . 260
Minvielle (J.-E.). VIII 254
Minvielle 512
Miocque Balarac. . . 282
Miollis (de) . . . 188, 208
Miox (Mme). 246
Miquel 374. 478
Miquel Paris. . . 509, 510
Miran (O.). 295
Mirande. 348
Moitessier. . . . 273, 275
Molliné (E.) . . . 152, 154

Pages

Momus (Vᵉᵉ). 248
Monberol (P.). . . . 378
Moncléron de Savignac 512
Monet. 354
Mondiet. 284, 511
Mondon. 234
Mondon. 197, 214, 379, 418, 491
Mondon (Aug.) . 208, 209
Mondon fils 194
Mongie 491
Monlaur (Mᵐᵉ de) . . 350
Monlaur de St-Cyr. . 550
Monneraye (de la) . . 458
Monnereau 511
Monnel 487
Monnier. 226, 432
Montbrun (Cᵗᵉ H. de) 529
Montbrun - Lavalette (de). 452
Monteaud. 471
Monteil (de). 272
Monteil. 448
Montelin 317
Montero. 512
Montesquieu (Ch. de) 261, 275
Montesquieu (G. de). 383
Montesquieu (G. de). 275
Montesquieu (Gérard de) 383
Moulfrange . . . 382, 384
Moulonroy (G.) . . . 360
Moltard. 437
Morand (C.) 262
Morand-Dupuch. . . 204
Morange (Vᵉᵉ) 330
Morange 194, 219
Moranges (Dᵐᵉˢ) . . . 354
Morange 418
Morange (E.). 300, 395, 395
Morange (L.) 396
Morange (P.) 422
Moreau (A.). 208
Moreau. . . 167, 211, 428
Moreau (abbé) 254
Moreau (Ch.) 219
Moreau (G.) fils . . . 288
Moreau (J.) . . . 194, 459
Morel. 420, 487
Morel Lordon 330
Morel (V.). 478
Moriac 396
Morin . . . 285, 289, 509
Morin (Eycard de) . . 235
Morin (Vᵉᵉ Adr. de) . 235
Morpin (A. et B.) . . 451
Morpain (P.-H.). . . 461
Morrain. 346
Mortier-Valoë. . . . 418
Mortier père. 419
Morlier (L.) 418
Morlier (X.). 419
Morton 115, 118

Pages

Mouchet 254
Moula. 206
Moulinard (Vᵉᵉ) . . . 514
Moulinet (Dʳ) 389
Moulinet 398
Moulinet 397, 400
Moulinet (Pierre) 405, 411
Moulinet (Dʳ) 450
Moulinié (E.) 507
Moura (Élie). 294
Moure (hérit.). . . 471, 485
Mourin 487
Moustey. 317
Moustey (Mᵐᵉ) 491
Moulard 408
Mouslardier (E.). . . 226
Moynel (B.) 295
Moyse Herman. . . . 460
Musquin 386
Mussel 366, 478
Mussel (Ph.). 342
Mussel (R.) 344
Myre-Mory (Cᵗᵉ de la) 297, 314, 316, 317

N

Nabinéau (P. de). . . 358
Napsan (Eloi) 284
Nartigue et Bigourdan 295
Nartigue (Vᵉᵉ). . . . 396
Naudin 340
Navicéau 383
Nazereau (Vᵉᵉ). . . . 478
Nazereau fils 449
Nébu 367
Neuman 474
Neveu (P.) 461
Neveu (hérit. J.). 428, 436
Névrèze (A. de) . . . 248
Nexon (Bᵃʳᵒⁿ de) . . . 124
Nicolas 355
Nicolas (Vᵉᵉ) aîné . . 354
Nicolas (hér. L.), aîné 351
Nièce (de la). 498
Noaillan (Cᵗᵉ de). . . 481
Noël 200
Nognès (G. du) . 277, 350
Nolibois 271
Normand (Vᵉᵉ) . . . 482
Normand 336
Normandin 494
Normandin fils . . . 219
Noton. 276
Noucl . . . 211, 214, 423
Nongnerède. 423
Nongnerède (A.). . . 502
Nouvel 396
Nouvel et Lavand . . 358
Nouvialle aîné. . . . 268
Noyran et Cᵗᵉ 256

O

Obissier-Lagirandais. 404
O'Lanyer (L.) . . 455, 456

Pages

Olinde-Baril 434
Olivel. 338
Ollière (Vᵛᵉ E.) . . . 447
Ollière 458
Orcibal (Vᵉᵉ). 355
Orphelinat (P). . . . 282
Orphelinat de la doctrine chrétienne. . 538
Osiris. 308
Osma (Mᵐᵉ de). . . . 414
Ony. 342
Ony (Aug.) 342
Ony (Mᵐᵉ L.). 342
Ony (Martin) 342
Ony (P.). 367, 370

P

Paché (Vᵉᵉ) 166
Page. . . . 421, 430, 466
Page et Daugaron (Dᵐᵉ) 449
Paignac (Vᵉᵉ) 362, 363, 364, 366
Pailhas 497
Pailhas (Vᵉᵉ). 386
Paillel (Emile) . 351, 352, 398, 446
Paillel jeune . . 386, 397
Paillel aîné (Vᵉᵉ). 336, 345
Pairier 122
Pailel. 251
Panajon. 376
Panchaud. 506
Panchol (Vᵉᵉ Bosc). . 167
Pandelel 507
Paniagua (L. de). 114, 117
Papin et Angand . . 522
Papin de la Gaucherie 448
Paquier. 433
Paravey (Vᵉᵉ) 336
Parc (Bernard du). . 208
Pardiac (P.). 290
Parcul, de Limoges . 246
Paris-Desjardons . . 314
Paris. . . . 373, 374, 378
Paris (A.). 373
Paris (J.) 378
Paris aîné 378
Parouly (Hérit. de). 211, 210, 383, 389, 522
Parran 480
Partarrieu. 294
Pascal. 298
Pascaud-Mamon. . . 312
Pascaud (Hérit.). . . 518
Pascaud (A.). . . 372, 375
Pascaud (Vᵉᵉ) 520
Pascault (L.) . . 428, 432
Passemard (R.) . . . 354
Passeral 267, 330
Paslourcau. 432, 434, 448
Palachon . . 317, 318, 334
Palachon (J.) 317
Palé-Joanis 506
Paté (Vᵉᵉ). 495

Pages
Paty (Louvet de). . . 482
Pauly. . . . 312, 386, 512
Pauly frères. 317
Pauly (P.) 471
Paupardin fils. . . . 297
Pauvert de la Chapelle 375, 376
Pauvif 430, 434
Pavillon (Vᵉ du). 155, 166, 533
Paychaud. 488
Payemant et Merle. 471
Péchebaden. 272
Pécou. 430
Pédeselaux (Vᵉ). . . 189
Pelincy (Vᵉ) 358
Pellé 498
Pellé (J.-H.). 355
Pellet. 380
Pelletan. 460
Pelleteau (Vᵉ R.) . . 387
Pelletier. 334, 402
Pelletreau. . 235, 373, 374
Pellis. 373
Pénaudet fils (Vᵉ). . 332
Peneau 367
Pepin (E.). . . . 506, 507
Peragallo 481
Peraud (J.) VII
Perrault Desage. . . 454
Perboyre 529
Péreire 142
Pérès (Vᵉ) 330
Périé (P.) 379
Périé, architecte. . . 510
Périer de Larsan (du) 159, 160, 212
Périnelle (de) 479
Perissé (Paul). . . . 226
Pérogon (L.). 220
Peros - Mandis (Vᵉ Alfr. de). 515
Péros-Mandis (de). . 522
Pérou (E. du). . 279, 280
Perpezat 545
Perrault-Desage. 454, 462
Perret (J.) . . . 414, 415
Perret (Vᵉ). 400
Perrier. 460
Perrin 224
Perronnat (A.). . . . 386
Péry, notaire 244
Petit 430, 489
Petit (Mᵐᵉ). 478
Petit (Ang.). 542
Petit (Emile), ingénieur 313
Petit-Lapeyroterie. . 396
Petit-Laroche. . . . 464
Petit-Lovely (Mᵐᵉ). . 418
Petit-Matéo. 244
Petit (Pierre-Justin). 415
Peychaud (Vᵉ L.) et ses fils, A. et L. Peychaud. . . 202, 203

Pages
Peychaud (Ch.) . . . 215
Peychaud 336, 428
Peychez. 398
Peyraud (J.). 386
Peyraud (Dʳ). 224
Peydecastaing (Vᵉ). . 538
Peyraud (Dʳ) 336
Peyrecave (Vᵉ) . . . 507
Peyroche 452
Peyromin (Hey de) . 526
Pezat. 396
Phélan (Vᵉ). 204
Philippeau 361
Picaud 494
Pichard (Vᵉ) 254
Pichard (J.) 495
Picharry 504
Pichauzel. 288
Pichon - Longueville (Bᵒⁿ Raoul de). . . 188
Pichon (Mᵐᵉ de) . . . 474
Pichon (Mˡˡᵉ de) . . . 115
Pichot (P.) 491
Picq 549
Pierredon (Mᵐᵉ de). . 362
Pierre (Jean) 330
Piganeau (G.) 112
Piganeau (L.) . . 247, 248
Piganeau (Hᵉʳˢ C.) . . 395
Pigasse (Vᵉ) . . 330, 334
Pignal aîné 332
Pigneguy 169
Pigot 220
Pillet-Will 147
Pimorin 197
Pinaud 380
Pinaud 336
Pinaud, de Saillans . 410
Pinaud (C.). 434
Pinaud (J.) 451
Pinceau (H. de). . 482, 483
Pinceau 351, 358
Pinceau et Bon. . . . 330
Pinceau (H. de) . . . 482
Pinès, avocat 545
Pinet (J.) 220
Pinsan 312
Pinsan (L.) 308
Pinsan (Ed.) 316
Piola . . 327, 334, 345, 396
Piot de Saint-Etienne (Vᵉ) 352, 451
Pistoulcy . . 336, 338, 344
Pistoulcy (Fern.) . . 330
Pitray (de) 491
Pitre (Hᵉʳˢ) 272
Plachat. 478
Plaideau (Vᵉ). . . . 345
Plantade 276
Planteau 374
Plantevigne. 479
Plantey. 386
Plantey (Achille) . . 531
Plassan. 515
Platon 379

Pages
Plazanet 484
Pléneau. 442
Plisson 224
Plumeau (Ch.). . 215, 219
Plumeau (Dʳ) . . 218, 436
Plumeau (Vᵉ). . . . 464
Poisat (G.) VIII
Poissant 115
Poissonnier (A.). . . 288
Poitevin-Desmartis . 487
Poitou (Dʳ) 362
Poitou (P.) 362
Poitou 389
Pommez (Rémy). . . 242
Pommier (J.) 408
Pons et Taupier. . . 378
Ponsot (Vᵉ). 334
Pontac (G. de). . 297, 308
Pontac (Cᵗᵉ de). 154, 317, 318
Pontalier 312
Pontet-Larosa. . 124, 125
Pontet-Pachan . . . 126
Popp (Bruno) 175
Porge (Dˡˡᵉˢ). 348
Porge (Vᵉ U.). . . . 208
Portal (Bᵒⁿⁿᵉ de). 114, 115
Pouchan 295
Pouchaud. 542
Pouget 387
Poulain (Mᵐᵉ) 481
Poupeyron fils. . . . 390
Pourman (Vᵉ B.) . . 254
Pourquey. 288
Pousson (Vᵉ) 252
Poulays. 300, 542
Pouvereau . . . 383, 522
Povet. 390
Poyen (de) 384
Prade. 363
Pradier. 536
Pradier (Mˡˡᵉ) 538
Prax-Paris 518
Prelat (P.) 484
Prenit (Génér. du) 132, 134
Prével 428
Préveraud de Sonneville 482, 485
Prévost. 494
Prévost fils 488
Prévot 290
Prieto de Acha . . . 280
Prieu. 260
Princeteau (P.) . . . 481, 482, 484
Privat (L.-Arm.) . . 260
Privat 471
Prom (F.). 478
Prom (H.) fils. . . . 475
Prom (H.). 477
Prom (Vᵉ J.) . . 224, 512
Promis (J.) . 145, 479, 480
Promis (P.). 143, 144, 267, 530, 539
Prompt, ingénieur. . 496
Pruède 231

Pages

Puchaud (Ad.) . . . 332
Puchaud (M.) 404
Publicain-Deslangue 312
Puisarnaud (E.). . . 487
Pujo (Dr) 449
Pujo fils frères . . . 436
Pujo-Douel 436
Pujos (Simon). . . . 536
Pujos (Mme Vve Et^nc) 211, 246
Puyferrat (Mis de). . 246
Puygeraud 367
Puysarnaud. 482
Puységur (cte de) . . 488
Puységur (Vve J. de). 503

Q

Quancard. . 419, 420, 421, 423
Quénedey (L.) 351
Queyreau 360
Quinaud 436

R

Raba 246
Rabère 231, 232
Rabion (J.) 415
Rabolle 450
Rabolle (hérit.) . . . 460
Rabot (M.). 154
Rabot aîné et Rochefol (C.) 390
Racaud (J.) 580
Raffaillac 152, 158
Rafin 508
Ragancau. 427
Ragot. 345, 395
Ragouet. 248, 550
Raguenault frères . . 462
Raimbaux. 224
Ramat 408, 431, 474
Rambaud. . 267, 495, 510
Rambaud (J.) 550
Ramband (P.) 374
Rambaud Sully . . . 427
Rambeau 126
Ramel (A.) 549
Ramondoux . . . 492, 496
Rance. 423
Ransac (M.-A.). . . . 448
Ransac fils. 449
Rapel. 489
Raquine (de) . . 366, 405
Raleau 262
Ravez (comte Alfred). 183, 227, 282
Raviguan (bon de) . . 268
Raymond (de) 271
Raymond (J.) aîné . . 166
Raymond père. . . . 215
Raymond. . 395, 408, 502
Raymond (H.) 220
Raymond (G.-L.). . . 166

Pages

Raymond (L.) . . 166, 206
Raynal (Mme de) . 383, 408
Réaud. 435
Rebeyrolle (Vve) . . . 331
Réchou 506
Reclus 372
Redeuilh 354
Redeuilh (Dlle). . . . 459
Redon (hérit.) 166
Regimbal et Rochel . 508
Régis (E.). 506
Régis (F.) 478, 502
Réglade (Vne J.) . . . 117
Reillac 370
Reimonenc (G.) . . . 507
Relion (J.-A.) 260
Rémy. 494
Renard 443
Renaud. 159, 428, 494, 503
Renaud (E.). . . 427, 439
Renaud (J.) 439
Rence (J.) 418, 420
Renon. 516
Renouil. 506
Renouil aîné. 172
Renouil (Eug.). . . . 169
Renouil (Mme Vve). 169, 170
Renouil Franquet (L.) 162
Renoux (Vve). 222
Révolat jeune 273
Rey Gausseu. 399
Reynaud 384
Rey (Vve Oct.) 226
Rhoné-Pereire (hérit.) 147
Ribadieu (H.) 428
Ribet (G.) 308
Ribeyre. 497
Ribeyreu et Cie. . . . 407
Ricard (J.). 259, 260
Ricaumont (M. et Mme de) 395
Richard (hérit. Menessier). 160
Richard. 270
Richard (G.). 545
Richebon 163, 166
Richemont (A. de) . . 275
Richemont (G. de) . . 383
Richel 387, 488
Richet fils. . 418, 419, 423
Richet frères 425
Richier (G.) 424
Richon (F.) 415
Richon-Saint-Ange . 487
Rideau 351
Rideau (J.) 484
Riehmann (B.). . . . 501
Rigailloux (hérit.) . . 260
Rigand 124, 502
Rigon frères. 211
Ringeade 449
Rives 367, 381
Rivière . . . 297, 340, 355
Rivière (Vve J.). . . . 489
Rivoire 439, 481

Pages

Robelot (J.) 418
Robert 494
Robert (Cte) 330
Robert (J.). 549
Robert (J.-B.) . . 356, 366
Robert (M.) . . . 455, 461
Robert (N.) 438
Robert (Vve). 360, 455, 495
Robert (hérit.). . . . 407
Robert Renou 159
Robillard (Louis de) . 418
Robin. . . . 397, 402, 549
Robin (Vve) 487
Robin, gendre (Henri Grelond). 330
Roborel (Mlle) 270
Rocca (J. de la) . . . 134
Roche. 481
Rochefort Lavie (mis de) 338
Rochet (G.) 438
Rochier 549
Rochinieu (Constant). 408
Rodrigues (Vve Ch.) . 254
Rodrigues Henriques (G.). 252
Roger. 340, 422
Roland 252
Roland (G.) 471
Roland d'Abn (mis de) 252
Rolland (mise de). 314, 316, 531, 533
Rolland (G.) 501
Rollant fils 124
Roman 396
Romand fils 398
Romegous (Vve) . . . 450
Rondeau. 268
Rondeau (Chéri). . . 415
Rondeau jeune. . . . 121
Rondeau (Mlle A.) . . 410
Roque-de-Mons (Mlle la Ctesse de la) . . . 424
Rosemont-Chabot de Lussay (cte de). . . 512
Rossel et Chabrely. . 169
Rosset et Johannetou. 470
Rosset et Laporterie . 495
Rothschild (Bons Alphonse, Gustave et Edmond de) 185
Rothschild (hérit. bon J.-Ed. de) 187
Rotnrier. 423
Rouannet 260
Roucand (J.). . . 387, 471
Rouchon. 252, 286, 387, 389
Rouchon (L.). 389
Rouchut. 351, 354
Rouchut-Frérot . . . 251
Roudié 275
Roudier. 391
Roudier (B.) . . . 378, 378
Rouel. 404
Rouffia 478

Pages

Rougeol (Damaze) . . 517
Rougeol (Vve G.) . . . 515
Rouget 244
Rouja. 336
Rouja. 330, 389
Rouleau (L.). 367
Roulle. 268
Roulle (Vve) 267
Roullet (Mlle). 277
Roumazeilles 418
Roumegoux 197
Roumegous 450
Rouquèys (Vve). 276
Rousseau. . 231, 288, 422, 484
Rousseau (E.) 356, 358, 482
Rousseau (L.) 481
Rousseau (Numa) . . 523
Rousseau père. . . . 246
Rousseau (Vve). . . . 451
Rousselot . . 346, 395, 396
Rousselot (hérit.) . . 353
Rousselot (Cl.). . . . 355
Roussereau 525
Rousset, banquier . . 206
Roussel (E.) 260
Roussy (vte de). . 210, 527
Roux (A.) 192, 196, 197, 208
Roux. . 234, 434, 435, 439
Roux fils. 234
Roux (G.) 234
Roux, de Gornac. . . 549
Rouzet (Mme). 510
Roy de Clotte 365
Roy. 402. 449, 451
Roy (E.). 369
Roy (G.). . . 140, 142, 146
Roy (Vve) 459
Rozat (Dr). 508
Rozier (Vve) 591
Ruaud (Mlle) 481
Rubbio 502
Rubichon (A.) 220
Ruchon 370
Rue (de la) 393
Rulle 196
Rulleau 402
Ruth et Rousseau . . 143

S

Sabaté. 387
Sablou 374
Sabourin 443
Sacriste. 533
Saignes (J.) 298
St-Affrique (Mme de). 204
St-Affrique (Bon B. de) 160, 166
St-Albin-Bonneval. 332
St-Ange-Richou. . . 487
Saint-Angel (de). . . 378
St-Blancard. 317, 533, 541
Saint-Blancart (Vve). 297
Saint-Bonnet 387

Pages

Saint-Bonnet (Adr.). 505, 507
Saint-Bonnet (R.) . . 387
Saint-Christophe (de) 480
St-Cyr de Moulaur (R.) 550
Saint-Gassies fils (P.) 378
Saint-Genis (L.). 336, 382
Saint-Genis (P.) . . . 346
St-Guirons. 166, 450, 451
Saint-Jean 589
St-Légier-d'Orignac (Cte de) 189
Saint-Loubert (de). . 134
Ste-Marie (Vve J.-L.). 256
Saint-Martin 491
Saint-Martin (de) . . 493
St-Martin-Pascault. 404
Saintout 432
Saintout fils. 178
Saint-Pierre (de). . . 126
Saint-Quentin (de). . 115
Salle (J). 484
Sallebœuf. 262
Sallenave 273
Salles-Welzel. . . . 472
Sallien 378
Salvané. 268
Salzédo (G.). 117
Samazeuilh (A.). . . 260
Samazeuilh (G.). . . 507
Sandré (J.) 260
Sanfourche 507
Sangues frères (de). 545
Sans (Vve). 387
Sarault (Hérit.) . . . 491
Sarazin (A.). 450
Sarda (Ovide) 534
Sargel (Bon) . . . 180, 244
Sargos. 269
Sarie 536
Sarnac fils (J.). . . . 211
Sarrail 387
Sarraute 542
Sarraute (L.) 310
Sarraute (Vte R.) . . 312
Sarrazin 520
Sarrazin (J.). 546
Sarrazin aîné (P.) . . 397
Sarreau (dames de). 516
Sarrotte (Ach.) . . . 226
Saubona . . 296, 297, 298
Saugeon. 506
Saulnier (Ernst-Jean-François, dit) . . . 130
Saulnier (Vve E.) . . 248
Sault (Bon O. du). . . 498
Sault (Hérit. du). . . 203
Saulter de Beauregard (Cte) 143
Saux (Vve A.) 185
Savariaud. 374, 410, 482, 496
Savariaud fils 484
Savineau 423
Schacher (Hérit.) . . 472

Pages

Schallburg 338
Schemaleck. 497
Schmidt-Desgranges. 166
Schroder (F.) 474
Schyler (Vve) 252
Sclafer (H.). . . . 478, 496
Schlumberger. . . . 300
Sébileau (A.) 448
Sébileau (Dr C.). 448, 451
Secondat (de) 502
Secousse . . 482. 487, 488
Secousse (J.). 484
Secubouille 378
Sédrat 537
Segonnes (R.) 166
Seguin . . . 134, 206, 475
Seguin (de). . . 345, 358
Seguin (Mlle) 475
Seignouret (E.) . . . 223
Seignouret (Vve). . . 112
Seinley 386
Sejourné 246
Sellerier (Mlle). . . . 494
Seloup 384
Sémédard. 159
Sempé (J.) 260
Sens 495
Sentout (Mlle) 184
Sercey (Mis de). . . . 364
Sergan 492
Sergant (Vve J.) . . . 411
Serizier. 532
Serre (J.) 379
Serres (Abdon). . . . 254
Serres (G.). 369
Serriech d'Andoch. . 300
Servan 496
Servant (Vve et Hérit.) 488
Servant. 219
Servantie (Vve) . . . 522
Servel 428
Seurin 400, 405
Seurin jeune 423
Seurl. 397
Sevaistre 184
Séveillac . . . . viii, 394
Sévène (Vve F.). . . . 246
Sévérac. 360
Séverin. 437
Sevy 496
Sèze (Louis). . . 124, 125
Sèze (MM.) 124
Sèze (Vve de). 271
Sibas (de) 496
Sicard. 430, 488
Sicard (H.) . . . 376, 439
Sicard (P.-H.). . . . 439
Sicaud 449
Sicher. 251, 274
Sicher (H.) 254
Sicot 481, 482
Sidney-Célérier . 203, 210
Sieuzac. 246
Sieuzac (Vve). 539
Signat. 407, 408. 409, 488

Pages

Silliman. 268
Simard de Pitray (de) 366, 367
Simon (Eug.) 219
Simon (L.). . . . 210, 525
Simon (Vincent). . . 514
Simonetty. 450
Simonnot (A.). . . . 489
Sinetty (de) 525
Sipière (Mme). 136, 150, 153
Sirbin. 507
Sirougnet. 214
Sivadon. 373, 375
Skavinski (P.). . . . 138
Smith (E.) . . . 169, 170
Société du Crédit foncier. 295, 498
Société Stéphanoise. 123, 160
Sœhnée (W.) 414
Sokolnicki. 369
Sollberg (Mmes Alexis et Paul). 138
Solmimihac (de). 189, 496
Som. 396
Sonder 433
Sorbé (Alfred). . . . 515
Sort. 495
Sou (Mme) 428
Sou. 433
Souan. 520
Souchet. 364, 369
Souchet (J.). 364
Souchet (Pre) 369
Souet (J.). 234
Souffrain 336
Souhan. 380
Soula aîné. 262
Soulard. 346
Soulé (Fd). 368
Soulhier 479
Soulié. 274
Sourget (A.). 435
Sourisseau . . . 366, 497
Sourlut-Roux (Héril.) 219
Soustre. 475
Soyer (Mme) 250
Soyres (de) . . . 423, 443
Spanier. 494
Stéhélin (A.) 417
Steiner 478, 478
Sterling (Mme). . . . 478
Stromberg. 389
Subercazeaux (R.). . 217
Subercazaux (de). 428, 442
Subervie 268
Sudre. 374, 414
Sudreau (Vve). . . . 226
Sue. 510, 511
Sully-Ramband. . . 427
Supsol 520, 536
Surein (L.) . . . 348, 389
Sursol. 471
Susbielle (Bon de) . . 346
Sznajderski 450

T

Pages

Taillefer (Vve M.) . . 248
Talazac 370, 397
Talazac jeune 351
Tamisié (J.). 246
Tandonnet. . . . 492, 502
Tandonnet (H.) . . . 120
Tandonnet (A. héril). 262
Tandonnet (R.) . . . 502
Tanet (P.-J.) aîné . . 268
Taragon (Vve de) . . . 521
Tardes 373
Tardieu. 123, 523
Tardieu (Amédée) . . 542
Tardieu (L.). 246
Tardy (commandant). 464
Tardy. 457
Tardy (U.) 451
Tarlas (de) 298
Taslet (héril.) . 113, 114, 114, 115, 121
Taslet (C.). 486
Taslet (G.) 115
Taslet fils. 355
Taslet-Teynac. . . . 386
Taulès 390
Taupier Létage . . . 378
Tauzia (de) 254
Tauzin 252
Técheney. 270, 284, 488, 489, 514
Técheney (A.) . . 271, 272
Técheney (Chéry) . . 285
Técheney (J.) 285
Teindas. 397
Teindas (H.). 477
Terlé. 219
Terrier (J.) 485
Terzy (Mis de) 461
Tessandier 134
Tessier 232, 530
Tessier (A.) 487
Tessonneau 199
Tétard 274
Télard (Vve). 462
Télard (Victor) . . . 154
Teulère. 513
Teulié 451, 457
Teynac (J.) 382, 384
Teynac (V.) 383
Teyssonneau. 167, 312, 492
Tharaud (Mme). . . . 481
Théry (Dr). 298
Thévenard (héril.). . 120
Thibaud (Mme). . . . 334
Thibaul. 353
Thibaul (J.). 152
Thibeaud. . 330, 336, 344
Thier. 423
Thieullet 277
Thillet 270
Thise. 267
Thomas (C.). 402
Thomas (F.). 471
Thomasson 379

Pages

Thomson (hérit.). . 478
Thorel 404
Thounens (E.). . . . 549
Thounens (Mlle) . . . 528
Tison. 475
Tissandier. 134
Tomy (Constantin) . . 525
Tonein 474
Tondut 450
Toppino. 395
Total 219
Touchard (L.-P.). . . 318
Touluire 481
Tournadre. VII
Tournée aîné 158
Tournier (El.). . . . 153
Tourteaux 236
Toutal 222
Touzanes (héril.) . . 478
Touzard 224
Tranchère (Mme H. de) 478
Tranchet (Vve). . . . 495
Trapaud de Colombe. 494, 509
Treilles Cossu 288
Trigant-de-Beaumont (cte de) 414, 502
Trille. 510
Trimouille (J.) . . . 547
Trincaud de Lalour . 382
Trivier 126
Trocard 402, 405
Tronquet 244
Tronquoy de Lalande (Vve) 210
Troplong (Ed.) . . . 326
Troplong 479
Troquard 330
Trubessel. 242
Tuffrau. 448
Turgot (de) 424

U

Uzac (J.) 248
Uzard (Léon d') . 546, 546
Uzard (Cl. d') . . 300, 549

V

Vacher (Vve). 397
Vacher (R.) 550
Vaillon (A.) 351
Val (Vte du). 491
Valens (R. de). . . . 316
Valette 420
Valette (A.) 518
Vallée. 515
Vallet. 510
Vallet de Payraud . 481, 482, 487
Vallet de Payraud (A.) 413, 414
Valmont Boussenot . 513
Valroze-Lapierre . . 458

Pages

Vandercruyce (J.) . . 474
Vandercruyce (Vve L.) 478
Vandier. 307
Vassal 246
Vassal (Bon de) . 407, 408, 409
Vassal (Bon H. de). . 156
Vassal (Vte R. de) . . 363
Vassal Sineuil (Vte de) 496
Vathaire (E. de). . . 533
Vazquez . . 124, 189, 197
Vedey. 497
Védrines (de) 382
Veillon (A.) 397
Veillon (Vve). 478
Venancourt (de) père 262
Venancourt (de) fils . 262
Vendeleers (G.) . . . 477
Venot (Dr). 493
Verdalle (Dr H.). . . 317
Verdelet 272
Verdelet (C.) 501
Verdery (Vve) 542
Vergez (E.) 485
Vergnes Dupuch. . . 123
Vergniol (J.) 373
Verneilh (de) 533
Verneuil (Vve). . . . 340
Vernhe 158
Véron (Vve H.). . . . 177
Verprez (J.). 452
Verthamon (Cssse de) . 212
Verthamon (Mis de) . 212

Pages

Verthamon (Vte de) . 212
Verthamon (Odon de) 222
Verthamon (Vte Déodat de) 212
Vervalois 549
Vezia. 134
Viandon. 389
Vianne-Lazare . . . 312
Viaud. 163, 178, 395, 401, 408
Viaud (A.) . . . 365, 389
Viaud (B.). . . . 348, 389
Viaud (J.-C.) 434
Videau 166
Videau . . . 155, 514, 514
Vieillard (C.). 132, 133, 134
Viel-Castel (de) . 373, 376
Viemont 513
Vigneau 478
Vignial 507, 533
Vignolles 125, 134
Vignolles (Vve C.) . . 252
Vigourous. . . . 271, 298
Viguier (A.). 254
Villalard 244
Villalard (hérit). . . 480
Villars 534, 534
Villechenou. 492
Ville de Bordeaux. 140, 470
Villegourcix (de) . . 254
Villehelio (de la). . . 171
Villemont (Vve) . . . 358
Villeneuve (de) . . . 481

Pages

Villeneuve (P.) . . . 373
Villette. 493
Villiers (de). 408
Vimeney 531
Vinatié 489
Vincendeau . . . 482, 484
Vincent (Vve) . . . 428
Vinquoy . . 220, 231, 362
Vinsot 525, 534
Virole (J.). 348
Virot 354
Vivien Arnaud. . 332, 340
Vivier 418, 423
Vilal Eyrem. 220
Vilrac 389
Vilrac (Vve). 287
Vilrac (A.) 514
Vilray (de) 433
Vrignault (Vve) . . . 525

W

Wacrenier 332
Wedel (Mme). 330
Wibaux (H.) 338
Widemann 529
Willaume. 145

Y

Ychéry 487

Z

Zède (E.) 158

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES PRINCIPAUX CRUS

A

Pages

Abbaye (l') . . . VIII, 208
Abbaye de Boulieu (Ch. l') 485
Abbaye de l'Isle (Dom. de l') 214
Abbé Gorsse (Ch.) . . 152
Abel-Laurent (Ch.) (ancien Seguineau). 152
Abiel (Ch.) 198
Agassac (Ch. d') . . . 124
Aiguille. 364
Alberts (les) 453
Alouette (l') 244
Ally. 479
Amades 488
Ambroises (Ch. des) . 114
Ancy (cru). 172
Andiottes (Ch. des). . 455
Andresse (Dom. d'). . 273
Adron (Dom.) 210
Anglade (Ch. d'). . . 390
Angludet (Ch. d') 143. 144
Angludet (Ch. d'). 144, 145
Angonne. 439
Anguyeux (gd chalet). 396
Anice 288
Annereaux 354
Antonne. 485
Antonne (Ch. d'). . . 485
Antony 479
Arboudeau 115
Arc (Ch. de l') 413
Arche (Ch. d') 307
Arche (Cru d'). . . . 307
Arche-Pugneau (Cru d') 314
Arche-Jardinet (Ch. d'). 543
Arcins (Ch. d'). . . . 159
Ardennes (Cru des) . 294
Argougnan (Clos d') . 265
Ariade (l'). 452
Armavaille (l'). . . . 382
Arnauld. 159
Arnaud-Blanc (Ch.) . 153
Arnaud-Lussac (Cru). 220
Arnauton 395
Arnut (Ch.) 244
Arocs (Clos des) . . . 317
Arras (Ch. des) . . . 423
Arrosée (l') 330
Arriail 358
Arrieux (aux) 314
Arsac (Ch. d') 136
Artigues. 488
Artigues (Ch. d'). . . 493
Artignes (Ch. d'). . . 379
Ausonne (Ch.). . 263. 326
Aux-Talbot (Ch. d') . 184
Avansan (Ch. d') . . . 154
Avignon. 275

B

Baby (Ch.) 372
Bacalan. . . . 244. 470
Bacon. 482
Bacon et Dureteste. . 482
Bacqué 118
Badailh. 487
Badette. 338
Badine (Ch. de) . . . 488
Baffe 471
Bagas (Ch.). 312
Bages. 189, 192, 194, 195
Baladoz (Ch.) 340
Balardin (cru). . . . 153
Balestard 383
Balestard-la-Tonnelle (Ch.) 330
Balguerie. 471
Ballac (Ch.). 177
Ballaud. 531
Balleau. 330
Balognes 192
Bana (Ch.). 220
Banqueyres et Caplour 488
Barail. 375
Barail-du-Bec. . . . 397
Barateau (Ch.) . . . 177
Baratons (les). . . . 376
Barbe (Dom. de). . . 430
Barbe (Ch.). 435
Barbe (Haute). . . . 252
Barbe (Blanche). . . 360
Barbé 459
Barbeau. 460
Barbeheyre 213
Barbel 360
Barbeyrat (Ch.) . . . 487
Barde (Ch. la). . 340, 442
Barde Haut 338
Bardeau (Gd) 397
Bardin (Ch.) 268
Bardineau. 397
Bardon 471
Barés (Ch.) 408
Baril (Ch.) 544
Barjuneau. 307
Baron. 391
Baron (Ch.). 474
Barouleyre (la) . . . 485
Barrabaque. 395
Barrail (Ch. du). 220. 375
Barrail (au). 220
Barrail-Dulle-Peyraguey 308
Barrail-Peyraguey. . 308
Barraque 348
Barrault (Ch.). . . . 498
Barre (la). 451
Barreau. 348
Barret 251
Barreyre 345
Barreyre (Ch.). . 159. 520
Barrière 479
Barrière (Ch. la). . . 493
Barrieux 433
Barril. 167
Bart (Ch. de) 423
Barthès. 254
Barus. 484
Basque (le) . . . 285. 487
Bas Vallon. 451
Batailley 189
Batisse (la) 197
Battant 384
Baubens 115
Baudron. 358
Baugé (Ch.). 251
Bauregard (Ch.). . . 481
Baury. 136
Bavoliers (Ch.) . . . 464
Bayle (Dom. de) . . . 536
Bazeille. 410
Beau 507
Beaucaillou (Ch.) . . 181
Beauchêne 273
Beau-Désert (Ch.). . 218

Pages

Beau-Désert 248
Beaugey-Chandu (Ch.) 502
Beaulac 312
Beaulé 496
Beaulieu (Ch.) . . 290, 373
Beaulieu . . 212, 404, 433
Beaumale (Ch.) . . . 415
Beaumont (Ch.) . . . 171
Beaumont-Bertrand . 477
Beauregard (Ch.) . . 331
Beauregard (Dom. de) 536
Beau-Rivage (Dne de). 515
Beausèjour (Ch.) 326, 501, 545
Beausèjour . . . 348, 362
Beau-Site. . . . 284, 471
Beau-Site-Grazillon. 204
Beautiran (Ch. de) . . 273
Beauval (Ch.) . . 477, 488
Beauvoir 481
Beauze (Ch. de La) . . 373
Bec (au) 481
Bécade (la) 166
Béchade. 481
Bécheau 284
Béchevelle 419
Béchon (Ch.) 115
Becquet. 232
Bédat (Ch. du) . . . 549
Bédat. 378, 534
Bedoux (Ch.) 430
Bel-Air (Ch.) 111, 118, 246, 326, 390, 487, 492
Belair. 121, 277, 342, 345, 367, 433
Bel Air (Cru) 152
Bel Air. . 260, 282, 390, 418, 484, 354
Bel Air Lacour . . . 390
Bel Air Lagrave (Cru) 162
Belair, de Soussans (Ch.) 156
Bel-Air (Clos de). . . 529
Belcier (Ch.). 365
Belfort 120
Belgrave (Ch.). . . . 175
Belle Allée. 470
Belle-Assise (Ch.) . . 485
Belle-Croix 494
Bellefont (Ch.). . . . 340
Belle-Fontaine (Ch.). 383
Bellegarde . . . 404, 523
Bellegrave (Ch.). 166, 192, 240
Bellegrave-du-Poujeau (Ch.). 123
Bellerive 481
Bellerive-les-Moynes (Ch. de). 478
Belle-Roque. 428
Bellevue (Ch.). . 134, 448
Bellevue 256, 297, 330, 360, 383, 448, 491, 492, 510

Pages

Bellevue-Cordeillan-Bages (Ch.) 192
Bellevue-St-Lambert (Ch.) 192
Belliquet 345
Belloy. 393
Belon. 277
Bel-Orme (Ch.) . . . 210
Bel-Orme. 378
Belotte 451
Benedigne. 254
Benonville (Ch.). . . 495
Bense (Ch.) 223
Bense et Véron . . . 390
Béquille. 348
Bergantade 300
Bergeron (Cru), au bourg. 160
Bergère. 358
Bergerie 479
Bergey (au) . . . 260, 275
Berlinat. 344
Berliquet 330, 495
Bernard-Mayne . . . 442
Bernardine 481
Bernin 262
Bernon (Ch.) 227
Bernon (Cru) . . 126, 495
Bernones (Ch.). . . . 171
Berrine (à la) 414
Bersol. 244
Berthenon. 452
Berthou. 434
Berthommieu (Ch. de) 530
Berlins (Ch. des). . . 220
Bertin et Calon . . . 358
Bertrande. 534
Bessac et Montifau. . 390
Bessan-Ségur. . . . 222
Bétaille (Ch. de). . . 493
Beunon (Ch.) 252
Beychevelle (Ch.) . . 184
Beysac (Ch.). 208
Biac (Ch.). 520
Bichaude 358
Bichon (Cru) 194
Bichon-Labrède. . . 275
Bichonne 410
Bienfait. 408
Bigarderie (la) . . . 438
Bigney et Malleyieille 506
Bigneresse (la) . 510, 511
Bijou. 470
Billac (Grand). . . . 397
Billac (Petit) 399
Billerons 341
Billot (Cap. le). . . . 272
Birambits (Ch. de). . 267
Biré. 492
Bireau (Ch.) 434
Birot (Ch.) 527
Birot 433
Bisanchu. 124
Biston-Brillette . . . 160
Blancherie (à la). . . 275

Pages

Blanquine. . . . 312, 433
Blanzac. 250, 368
Blanzac (Ch.) 491
Blissa (Ch.) 432
Bluat. 422
Bocage (Ch. de) . . . 408
Bodet (Ch.) 395
Boirac 317
Boisferron. 459
Bois-David 459
Bois-Grammont (Ch.) 118
Boismartin (Ch.) . . 260
Bois-Martin (Ch.) . . 422
Bois-Redon 451
Boissac 362
Boisset (Ch.). 449
Boisson 527
Bon-Air (Ch.). . . . 248
Bonde. 358
Bône 434
Bonneau 154
Bonneau (Ch.). . . . 514
Bonneau - Clouisot (Clos). 312
Bonnegarde (Dom. de) 300
Bonnet 158
Bonnet (Ch.). 382
Bonnets. 419
Bonsol (Ch.). 389
Bonsol 389
Borderie du Mayne. . 362
Bordes 121
Bordes et Brule . . . 482
Bordesoule . . . 314, 316
Borges (Ch. des). . . 265
Borie. 566
Bosc (Cru du). . 184, 218
Bosco. 204, 451
Boselle 389
Bosquet. 496
Botte (à la) 459
Boubène (Ch. La). . 510
Bouchonnet. 395
Bouhou. 450
Bouildé (Ch.) 395
Bouilh (Ch. du) . . . 418
Bouliac (Ch.) 495
Bouqueyran (Ch.) . . 162
Bouqueyran. 162
Bourdieu (Grand) . . 345
Bourdieu (le) 119, 407, 534
Bourdieu de Caplao. 470
Bourdillot (le). . . . 126
Bourdieu la Valade. 395
Bourgade (Cru de). . 166
Bourgade-Lachapelle (Ch.) 138
Bourgevin. 485
Bourgognade (Ch. de) 372
Bourran (Ch. de). . . 247
Bourseau 334
Bouscallon. 132
Bouscarrat 125
Boascau (Ch.). . . . 485
Bouscaut (Ch. du). . 268

Pages

Bousquet (Ch. du). . 427
Bousquet (le). . 472, 479
Bousquet (Dom. du). 442
Bousquette 481
Bouteille 415
Boutet 449
Boutinet 404
Bouyot 312
Boy, Daudet, Delue . 297
Boyentran (Ch.). . . 212
Boyrein. 297
Brague 410
Branaire-Ducru (Ch.) 183
Branche (la) (morcelé) 248
Branda (au). 390
Brandat. 489
Brandey. 366
Branne-Cantenac (Ch.) 140, 146
Branne-Bragard (Dme de) 336
Branne-Loyac. . . . 479
Brannes. 358
Brannet (Ch. Grand). 522
Branon-Lictérie. . . 259
Bras-de-Fer. . . 466, 514
Brède (Ch. de la). . 275
Breillan (Ch.) 114
Breillaoux (aux). . . 288
Brejon 372
Brésil (Ch. du) . . . 270
Breton (le) 474
Bretons-Larégénie. . 508
Breuil (Ch. du). 198, 246
Bridat (Ferme du). . 515
Bries. 212
Bries-Caillou (Ch.). . 212
Brignon. 507
Brillette. 160, 162
Brivazac (Ch.). . . . 242
Brocas 276
Brochard 482
Brondeau (Ch.) . . . 388
Brousse (la). 451
Broussey 525
Broussignac. 508
Broustaret (Dom. de) 525
Brown (Dom. de). . . 260
Brouzac. 146
Bruflaneau (Seigneurie de). 526
Brugnac (Ch. de) . . 380
Brugnon (Ch.). . . . 474
Bruhant. 317
Brule-Secaille. . . . 442
Brumeret. 246
Brun (Ch.) (Cru Le Sable). 338
Brun (Dom. du). . . 117
Brunet (Cru) 195
Burck (le). 248
Burg (Ch. du). . . . 386
Burthe (la) 494
Busqueyron (le). . . 390
Bussaguet (Ch.). . . 117

C

Pages

Cabachon 479
Cabanac (Ch. de). . . 278
Cabane (la) 345
Cabannieux (Ch.) . . 282
Cabanne 317, 351
Cabanon 506
Cabonneau (Ch.). . . 378
Cabul. 451
Cach 177
Cachac 115
Cadarsac (Ch. de) . . 387
Cadaujac (Ch.) . . . 268
Cadet (le). . . . 327, 366
Cadillac (Cru). . . . 122
Cadillac (Ch. de). 407, 408, 409
Cadouen 496
Cadourne (Ch.) . . . 211
Caillavet (Dom. de) . 120
Cailleau (Petit) . . . 395
Caillet 456
Cailleval 415
Caillou 345, 479
Caillou (Cru du). . . 125
Caillou (Ch.) 310
Caire. 491
Cajns (Ch.) 487
Callac (le). 292, 410
Callot (Cru Ch.-Plombard 268
Calmeilh (Ch. de) . . 467
Calmeilh 435
Calon-Ségur. 200
Calvet-Croizet-Bages (Ch.) 189
Calvimont (Ch. de). . 290
Camarcet 277
Camarsac (Ch. de) . . 497
Cambes. 428
Cambon. 115
Cambon (Ch.) 130
Camblannes. 432
Camensac (Ch.). . . 175
Camino Salva (Ch.) . 172
Camparian, Le Pian. 123
Camparian, Vayres . 390
Campet. 448, 512
Campgrand 267
Camponac (Ch.) . . . 242
Campot. 115
Campsee 481
Campus. 397
Camus (Ch.). 336
Canada (Ch.) 419
Canard 482
Candeau (Ch.). . . . 240
Cannelet 244
Canon 393, 597
Canon (Ch.). 326, 393, 397
Canon-Bodet 397
Canon-Boyer 397
Canon-Saint-Julien . 397
Canon (Ch.-La-Marche) 393

Pages

Cantaranne. 482
Cantegric. 213
Cantegril (Ch.) . . . 312
Cantelaude (Ch.) . . 138
Canteleyre 395
Canteloup . 124, 206, 457
Canteloup (Ch.) . . . 501
Cantemerle (Ch.) . . 127
Cantemerle 476
Cantenac (Cru) . . . 336
Cantenac-Brown. . . 142
Canterranne. 244, 342, 439
Cantereau. 348
Caulin (Ch.). . . . 338, 488
Cantinolle. 118
Cantinot 450
Canton 415
Canlujan 273
Capbern 206
Capblanc 423
Cap-de-Billot 272
Cap-de-Fer. 491
Cap-de-Haut 448
Cap-de-Haut-Bergeron 169
Cap-de-Ramon . . . 126
Capdeville (Ch.). . . 169
Capdourat. 246
Capet (Ch.) 341
Capléon (Cru). . . . 167
Cape-Comarque . . . 307
Capelle (la) 389
Capitourlan. 369
Carbonnieux (Ch.) 251, 259
Carcanieu (Ch.) . . . 227
Carcasset-Jacques . . 206
Carderot 488
Cardonne (Ch. La). . 215
Carignan (Ch. de) . . 502
Caris (Ch. des). . . . 372
Carle (Cru de). . . . 312
Carles (Ch. de) . . . 402
Haut-Carmail 211
Carmeilh (Ch.) . . . 435
Carmes. 479, 496
Carmes (les), Haut-Brion. 244
Carney (Ch. du). . . 407
Caronne-Ste-Gemme (Ch.) 177
Carpia (Ch. du) . . . 300
Carrasse 307
Carrère (Ch.) 244
Carret (Ch.). 533
Carriet (Ch. de) . . . 474
Carros 285
Carruel. 430
Carsonle 489
Carte (la) 330
Cartillon (Ch. du) . . 169
Carton (Dom. de) . . 234
Cassagne 397
Cassan (C.) 212
Cassana (le) 197
Cassena. 488
Casserat 423

Pages

Cassevert (Dom.) . . 338
Cassion 277
Castagens (Ch.) . . . 367
Castaincaud. 479
Castaing 282, 522
Castehau 480
Castelot. 344
Castera (Ch.) 242
Castéra 496
Castillon 219
Castillon de Castets (Cru de Mauros). . 300
Catiroi 271
Catoy. 491
Catros 118, 248
Caussade (la) 390
Caussan. 215
Cauvin 479
Cauze (Ch. Le) . 338, 339
Cave 252
Cavignac et Lafitte. . 531
Cayac. 254
Cayla (Ch. de). . . . 525
Cayx (Ch.). 184
Cazalet (Ch.) 242
Cazalis (Ch.) 379
Cazeaux (Ch.). . 254, 452
Cazebonne 317
Cazin (Ch.) 397
Cérons (Ch.). 290
Cérons et Larouquey (Ch.) 290
Certan (Ch.). 351
Cestas (Ch. de) . . . 256
Chabannes (la) . . . 513
Chadenne. 401
Chadouet 368
Chagneau. 355
Chai 450
Chai Mars. 172
Chalet 226
Chalet - Grange - de - Hèby 155
Chalets (Ch. des) . . 218
Chalet-Labruyère . . 226
Chalet-Vincent . . . 401
Chambert (Cru). . . 207
Chambord. 491
Chambret (Ch.) . . . 242
Chante-Alouette. 336, 430, 484
Chantecaille. 345
Chanteloube 273
Chanteloutve. 395
Chapelle (la). 244, 407, 415
Chapelle-Lescours. . 344
Charbonnier. 482
Charmail (C.) 233
Charmeau (Ch.). . . 474
Charron (C.) 213
Charron 451
Charruaux 346
Charbran (Ch.) . . . 487
Chasse-Spleen (Ch.). 160
Chassenez (Cru). . . 194

Pages

Chatan 355
Chatarnaud. 372
Chatillon 496
Chatole (la). 178
Chatoulette (Cru la). 178
Chatte-la-Brande . . 369
Chaubat 450
Chaumes 457
Chausse et Cagnet. . 513
Chausse (la). 509
Chaussemelle 389
Chauteau. 374
Chavas 512
Chaval (Ch. de) . . . 288
Chay 284, 449
Chelivette (Ch.) . . . 487
Chemin du Roi . . . 387
Chêne. 391
Chêne-Vert. 250
Chertier 478
Chesnaye-Ste-Gemme (Ch. la) 171
Cheval-Blanc (Ch.). . 330
Chevalier (Dom. du). 260
Chevalier. 414
Chévery (Cru). . . . 196
Chiapella 470
Chiquet. 411
Choisy 256
Choisy (Ch. de) . . . 491
Choisy-Latour (Ch.). 256
Chollet 115
Chollet-Bourdillot. . 284
Cholette. 373
Choque. 300
Ciret (Ch.) 486
Cité du Noyer. . . . 244
Citran (Ch. 154
Civrac (Ch.). 355
Clairac 478
Clameron (C.) 213
Claret et Peyvideau . 502
Claribès. 378
Clark (Ch.) 166
Clauzet. 487
Claveau (Ch.) 470
Claveries 317
Clémicha 488
Clerc-Milon. 189
Cleyrac 404
Climens (Ch.) 310
Clinet. 351
Clinet (Ch. de). . . . 512
Clinet-Soula. 353
Closure (Ch. la) . . . 332
Clotte (Ch. La) . . . 365
Clos de La Clotte. . . 260
Clotte-Blanche . . . 430
Clout. 367
Cluchon. 284
Cluseau. 450
Chsière (Ch. la). . . 330
Cluzeau (Ch. du) . . 549
Cluzeau (Cru de) . . 166
Cluzelle. 354

Pages

Cocujac (Ch. de). . . 485
Collas. 295
Collège 492
Colombier-Monpelou-Laurent-Desse. . . 191
Com (le) 279
Comarque. 307
Combants (les) . . . 414
Combe-Longue . . . 206
Comète-Labarde (la). 150
Commanderie (la) . . 206
Comte (Ch.). 393
Cone (le) 444, 448
Conil. 479
Conque (la) 391
Conseillant 138
Conseillante. 351
Conseiller. 407
Constance (Ch.) . . . 250
Constant-Bages . . . 192
Constant-Trois-Moulins (Ch.) 132
Constantin . . . 126, 389
Conte (Ch.) 487
Conteste 482
Corbeil (Ch.) 115
Corbin 358
Corbin (Grand) et Boisredon. 332
Corbin et Jean-Faure (Ch.) 331
Corconnac. 178
Cordeliers (Cru des) . 330
Cormey (Cru) 331
Cormeil (Ch.) 331
Cormeillan (Cru) . . 153
Corne (Cru). 260
Cormier. 494
Corps de Loup. . . . 461
Cos. 206
Cos d'Estournel . 200, 201
Cos Labory . . . 202, 203
Costu (Ch. de). . . . 373
Côte Pendant 397
Côte de Pipeaud. . . 398
Côte de Vallen. . . . 378
Côtes-Charpas. . . . 386
Côtes Cérons 292
Coufins-de-Mons. . . 408
Coufins-du-Perrier . 408
Coudreau. 415
Coufran (Ch.) 220
Couge 487
Couheins (Ch.) . . . 251
Couladan 312
Coullac 533
Coulom . . 285, 286, 507
Coulon 267, 485
Coulonques 386
Couloumey 273
Couloumey (Ch. de) . 545
Couperie (Ch.). . . . 334
Courcau (Ch. de) . . 518
Courmeau 254
Couronne (la) 191

Pages

Couronneau (Ch.) . . 374
Courreau 230
Courréjan. 268
Courros (Ch. du). . . 380
Courtillac. 549
Cousin 471
Coustolle 495
Coutelin et Laujac. . 206
Couteliu-Merville . . 206
Coutet 230
Coutet (Ch.). 310
Coutins. 484
Couturier (Ch.) . . . 536
Couvent (le). 261, 300, 327, 526
Coux 360
Crabitey 282
Cramon. 351
Craviguac. 335
Crin (Ch. de) 383
Crock (Ch. le). . . . 203
Croisette (la) 448
Croix-Rouge (Ch.-La) 472
Croizille (la). 340
Crompe (la). 494
Cros (Ch. du) 529
Croute 427
Croute-Charlus . . . 427
Croute-Courpon. . . 427
Cruon (Ch.). 246
Crusquet 450
Cruzeau (Ch. de) . . 346
Cruzeau 501
Cruzel 495
Cugat (Ch. de). . . . 549
Cujac (Ch. de) 120. 155, 160
Cure (la) 512
Curten 382
Curton (Ch. de) . . . 382
Cypressat 471

D

Daims. 496
Damanieu. 383
Damazac 389
Dantichamp. 478
Darche 124
Darricaud (Ch.). . . 293
Darricaut. 293
Darriet 277
Dasvin-Bel-Air (Ch.) 111
Daubiac. 424
Daugay 330
Dauphine (la). . . . 395
Dauphins (Ch. des). 487
Dauzac (Ch.) 138
Dehez (Ch.). 115
Dégerès. 479
Delord 495
Demay 284
Desbarrats (Ch.). . . 314
Désert (le). . . . 251, 254
Desmirail (Ch.) . . . 150
Despartin (Cru). . . 126
Despin 134

Pages

Desplats. 134
Desteau. 197
Destis. 300
Deymou. 523
Deyries 506
Dillon (Ch.). 112
Dime (à la) 262
Dimière (la). 115
Dincon 382
Dinetty (Ch.) 495
Dintrans. 485
Docteur. 314
Doisy (Ch.) 312
Doisy-Daëne (Ch.). . 312
Doisy-Védrines . . . 312
Domazeau. 495
Domec 516
Dominique (Ch.) . . 331
Domuy. 246
Doms. 284
Donis. 439
Donissan (Ch.). . . . 154
Dorat 267
Douhet 341
Doumayne. 348
Doumens (Ch.) . . . 152
Dourneau. 496
Doyac (Ch.) 211
Doyenné-Latour. . . 512
Dragon (Ch. du). . . 495
Dringue. 499
Droit 268
Drouilhet de Sigalas. 479
Drouillat 361
Drouilleau 355
Ducasse-Grand-Poujeaux (Cru) 162
Ducasse-Grand-Puy . 189
Duchesne. 260
Ducru-Ravez (Dom.). 134
Dudon (Ch.). . . 312. 514
Dugot (Ch.) 318
Duguet. 474
Duhart-Milon. . . . 189
Dulamon (Ch.) . . . 112
Dumonayraut (Ch.) . 386
Dumunes. 471
Dunoyer (Ch.). . . . 246
Dupeyrat (Ch.) . . . 513
Dupeyrat 450. 492
Duplessis (Ch). . 160. 507
Duportal (Ch. A.). . 114
Dupuch. 488
Durandeau (Ch.). . . 479
Durand-Bayle. . . . 491
Duras-Curgan (Ch.). 115
Durcleste. 482
Durfort-Vivens . . . 148
Duthil-Mauriau (Ch.) 123
Duval. 482
Duzan (Ch.). 487

E

Eglise (l). 478
Egmont (Cru d'). . . 125

Pages

Egouts (aux) 423
Eliez 434
Embeyrès. 390
Emerits (aux). . . . 415
Enclos Saint-Martin. 330
Entre-deux-Monts. . 442
Equem 432
Equins (aux) 442
Erigoye (Ch.) 491
Erits (aux). 463
Ermitage (Ch. 1) . . 262
Ermitage (à l'). 126, 254, 260, 300
Ermitage-Haut-Brion (à l') 244
Escalette 435
Escazeaux. 434
Escloupey (l') 397
Escot (Ch. d') 224
Escurac (Ch. d'). . . 222
Espagne. 478
Espérance (à l') . . . 275
Esplinguet. 525
Estages-Ste-Luce (les) 448
Esteyrol. 421
Esteyrolles (à l'). . . 423
Estournel (Cos d'). . 200
Evangile 351
Eymery-Mazerolles. . 450
Eyquem. 275
Eymont (cru d') . . . 124

F

Fabre. 251
Fabrique (Ch. la) . . 273
Faisau (le) 475
Falfax (Ch.). 432
Fanning-Lafontaine . 244
Fantaisie et Belle . . 478
Fatin. 204
Fauchey (Ch.). . . . 524
Faugas (Ch.) 531
Faugère. 342
Faurie 330, 332
Favart (Ch.). 254
Favol (Ch.) 474
Fayard (Ch.) 540
Fayol et Boudeil. . . 528
Felletin. 169
Fellonneau 132
Ferbos 260, 268
Ferbos-Lalanette (Ch.) 288
Fergraves. 232
Fernon 298
Ferrade (Ch. la). . . 251
Ferrade (Ch. de la) . 506
Ferrand. 270, 489
Ferraud (Ch.). . . 262. 341
Ferrande (Ch.) . . . 274
Ferreyre 481
Ferrière 150, 478
Feuilhade. 408
Feydeau 423
Feytaud. 275

Pages

Feytit. 333
Feyzet 414
Ficuzal (Ch.) 260
Figeac (Ch). 330
Figeac (Clos Yon). 331, 332
Filaireau et Tretin . 496
Filh 534
Filhot (Ch.) 307
Fille (Cru de la). . . 300
Flamand (le) 122
Flaujagues (Ch. de) . 378
Fleurennes (Ch.). 113, 114
Fleurimont 439
Florimond 115
Fombrauge (Ch.) . . 338
Fompeyre (Ch.) . . . 369
Fonbelleau 472
Fonbernet (Ch.). . . 520
Foncastel (Ch.) . . . 248
Fonchereau (Ch.) . . 489
Foncla 274
Fondemajan (Domaine (de) 208
Fongaban. 363
Fongravey. 115
Fonguilhem. 439
Fonpiqueyre 197
Fonplégade (Ch.) . . 326
Fonrazade. 336
Fonréau (Ch.). . . . 166
Fonroque. 330
Fontaine (la) 395
Fontaine de la Gravière (la) 297
Fontanneau. 488
Fontainieu (Ch.). . . 248
Fontanelle (Cru la). . 153
Fonbonne-Agassac. . 124
Fonpetiles 206
Fonteuille. 492
Fontesteau 197
Font-Murée 358
Forcade. 508
Formon (Ch.) 484
Fortage. 508
Fort-César (Cru). . . 121
Fort-d'Ornon (Cru) . 256
Fort-Lajard. 481
Fort-Médoc (Cru) . . 173
Forlon 383, 395
Fosses 354
Fougères (Ch. des). . 275
Fouqueteyres 487
Fourcas-Dupré . . . 166
Fourcas-Hostein . . . 166
Fourens (Ch.). . . . 383
Fourgeau 268
Fourgueroles. . . . 470
Fournet 421
Fourney 342
Fournié (Ch.). . . . 277
Fourtet (Clos). . . . 328
Fraiches 391
Fraize (Dom. la). . . 501
Francarney (Ch.) . . 397

Pages

France (Ch. la). 215, 260, 395
Franc-Magne 330
Franc-Pourret . . . 330
Francs 365
Franquinotte (Ch.). . 382
Frédignac. 451
Frère (Ch. de). . . . 518
Freychaud 495
Freyches (aux) . . . 407
Frigière. 260
Fronsac (Ch. de). . . 395
Fuie-St-Bonnet (la) . 219

G

Gaby (le) 395
Gadet. 226
Gaffelière (à la) . . . 336
Gaignard 395, 487
Gaillardet. 369
Gailotterie. 452
Galan (Ch.) 177
Galet 345
Galeleau (Ch.). . . . 522
Galiasse. 482
Galibert. 268
Galleleau 521
Gallus (Ch.). 457
Gamage. 380
Gantonnet. 379
Gardera (Ch.). . . . 521
Gardère. 259
Gardus 450
Garrand. 355
Garros 395
Garry. 487
Gasparde 366
Gasparin 496
Gassies-Cabanac. . . 279
Gastebois 160
Gauberl. 338
Gauchet. 481
Gaudiet. 529
Gaudin aîné (Cru). . 192
Gaussens (Ch.). . . . 513
Gaulhiers (les). . . . 498
Gauvin (C. de). . . . 235
Gay 254, 351, 353, 489, 493
Gayet. 458
Gayon (Ch.) 542
Gazen et Barbon (Ch.) 260
Gazin. 351, 448
Géneau et Lapierrière 422
Général (Dom. du). . 478
Geneste. 252
Génicart (Ch.). . . . 472
Génissac (Ch. de). . 386
Génissan (Ch.). . . . 123
Gerbay 366
Gérème. 480
Gères-Fonbadet (de). 192
Germignan 117
Géronde. 346
Gicaban 342

Page

Gigault (Ch.) 454
Gignoux. 492
Gilet (Dom. de) . . . 126
Gimbaud 510
Girarde (la). 374
Girodon. 360
Giron (le). 518
Gironville (Ch.) . . . 132
Giscours (Ch.). . . . 137
Gobineau 482
Godeau 340
Godefroy 495
Goffre. 366
Gombaud. . . . 346, 395
Gomband (Ch.) . . . 419
Gombaude-Guillot. . 351
Gommerie (à la). . . 336
Gondat-Marian (Cru) 146
Gontel 362
Gontier. 345
Gontié 448
Gorce (Ch. la). . . . 518
Gorce (Cru la). . . . 117
Gorces 454
Gorre (Ch. de). . . . 262
Gorsse (Ch.). 215
Goua 172
Gouat (au). 208
Goudichaux. 384
Gouillard 338
Goujon 354, 355
Goulard (Ch.) 372
Goulet (Ch.). 374
Gourdel (Ch.) 430
Gourdins (Cru des) 591, 549
Gourgue (Ch. de). . 512
Gouspaude (la) . . . 330
Gourran (Ch.). . . . 521
Grabaney. 527
Grace-Dieu (à la) . . 336
Gradis (Ch.). 210
Graffeuil (Ch.). . . . 487
Grand-Arnaud. . . . 502
Grand-Bois (Dom. du) 214
Grand-Bordieu . . . 400
Grand-Bourdieu et Rolandon 488
Grand-Brannet (Ch.). 522
Grand-Carreley (au). 312
Gd-Chemin (Ch.). 290, 422
Grand-Clapeau-Olivier (Ch.). 114
Grand-Corbin. . . . 332
Grand-Courneau (au) 246
Grand-Darnal (Ch.). 265
Grand-Gazinet (au). 256
Grande-Herrère. . . 300
Grand-Jour (Ch. du). 443
Grand-Lambert . . . 155
Grand-Loc de Beauval 477
Grand-Maison. . . . 260
Grand-Meyre (clos). . 158
Grand-Moulinet. . . 353
Grand-Ormeau . . . 354
Grand-Pey-Lescours . 344

Pages

Grand-Poujeaux (au) 162
Grand-Puch (Ch. du). 384
Grand-Puy-Lacoste . 189
Grand-Saint-Lambert (Ch.) 194
Grand-Salezard . . . 474
Grand-Soussans (Ch.) 158
Grand-Tressan . . . 472
Grand-Treuil 338
Grange-Brûlée . . . 482
Granges (aux). . 222, 365
Granges-d'or (aux). . 215
Grancy 389
Grallequina. 115
Gravat (ch. du) . . . 518
Grave (la). . . . 344, 395
Grave (Ch. de la). 414, 427
Graves (Ch. des). . . 487
Graves-du-Luc . . . 260
Graves-Queylignan. . 162
Grave - Trigant - de - Boisset 351
Gravelines (Ch. de). 539
Gravette (la). 224, 260, 277
Gravettes (aux) . . . 246
Gravier. 389, 440
Gravière (la) . . 297, 495
Gravière (à la) et aux Trois-Piliers. . . . 297
Gravières (Ch. des) . 472
Gravière Couerbe (la) 208
Gravillas (aux). . . . 312
Gravot et Magrave. . 484
Grélas 452
Grelot. 488
Grenade (Ch. de), cru Arabe-Lafite . . . 276
Gressier-Grand-Poujeaux. 160
Greyzeaud. 488
Griffon (Ch. de) . . . 478
Grignodine 442
Grillet 415, 449
Grillon 481
Grillon, ancien Lacombe. 312
Grima. 268
Grimard 405
Grimon (Ch.) 510
Grissac (Ch. de) . . . 443
Grizelle (Ch. de). . . 495
Grolcau. 438
Grolet (la). . . . 436, 448
Gros. 478
Gros-Bonnet. 395
Gros-Buisson 462
Grnaud-Larose-Sarget (Ch.) 180
Gruand-Larose Ch. . 181
Gua (Ch. du) 482
Guérin 478
Guerril (Dom. de) . . 441
Gueyrot. 336
Guibeau. 362
Guibonnet. 436

Pages

Guignan 134
Guillamet. 460
Guillebaux (aux). . . 375
Guillem de Mestre. . 379
Guillemin. 480
Guillemins 298
Guillemot. 338
Guillory. 524
Guillot 371
Guillolin 132
Guillolle 390
Guineau (Ch.). . . . 382
Guirand (Ch.). . . . 307
Guileronde (Ch.) . . 312
Guyonne et Noliquel (Ch.) 439
Guyonnet (Ch.) . . . 498
Guyonnette (la). . . 488

H

Hagleyre (la). 428
Halde (le). 248
Hallet. 312
Halloran (C.) 244
Hameau. 491
Hameton (le) 260
Hanteillan (Ch. d'). . 198
Harthe (Ch. d') . . . 536
Hastignan. 120
Haut-Bages (Ch.) . . 192
Haut-Bages-Libéral . 189
Haut-Bailly (Ch.) . . 257
Haut - Breton - Larigaudière (Ch.). . . 138
Haut-Brion (Ch). . . 239
Haut-Brion - Larrivet (Ch.) 239
Haut-Brion (Phénix) 244
Haut-Callens 273
Haut-Carmail. . . . 211
Haute-Barbe 252
Hanterive (Ch.) . . . 212
Haut-Espinand (Cru) 211
Haut-Gilet (Ch.). . . 126
Haut-Lévêque (Ch.). 244
Haut-Madère 252
Haut-Maurin 522
Haut-Méjan. 248
Haut-Peyraguey. . . 308
Haut-Queyron. . . . 246
Haut-Simard (Cru). 336
Haut-Tayac et Siamois 156
Haut-Vigneaux . . . 254
Haut-Vignoble . . . 206
Haye (Ch. la) 117
Haye (la) 204
Hénault (Ch.). . . . 402
Hermitage (l'). . . . 407
Hermilon (Ch. l'). . 260
Herrères (Clos). . . . 300
Hilde (Clos de). . . . 267
Hillol (le). 292
Hironde (Ch. l'). . . 262
Honneau (à la). . . . 254

Pages

Hospital (à l'). . 159, 282
Hostein-Berlhe-Milon 194
Hostein (Cru V^e). . . 195
Houissant. 204
Houmiet (à l'). . . . 300
Houringue (Ch. la). 130
Hourtin. 197
Hourlou. 442
Hugons (Ch. des). . . 510
Hume (Cru de la). . 300
Hurbe (Ch. de l'). . . 424
Hutte (Dom. de la). . 236

I

Ile d'Arcins. 506
Ile d'Arès (ancien cru de Ségur). 121
Ile-Boucheau 456
Ile-Cazeaux. 432
Ile de Gruère (à l'). . 297
Ile-Margaux. 153
Ile-Patiras 458
Ile-Sans-Pain. . . . 448
Ile-Soussans 158
Ile - des - Vaches (Ch. Cussau). . . . 132, 134
Ile-Verte 448
Imbert 260
Iris (Ch. des) 472
Issan (Ch. d') 142
Issan 146

J

Jacoulet. 488
Jacquemeau. 336
Jacquel. 419
Jacquels (les). . . . 300
Jahn 246
Jalle (la) et Ch. Peychaud. 480
Jamois 481
Jannets. 317
Jau (Ch. de). 117
Jauberthes (Ch. des). 317, 318
Jaulin 475
Jaumard 380
Jaulard. 166
Jean-Blanc 487
Jean-Chou 491
Jeandeman 401
Jean-Faure . . . 146, 332
Jeanfaux (Ch. de) . . 379
Jeanguillon 433
Jean-Prat. 484
Jean-Voisin. 336
Jipon. 522
Johns-Jornon et Guilhem (Crus) . . 132, 134
Joie (la). 419
Jonas-Jones. 470
Joncarret (Ch.) . . . 390
Jonka. 314, 316

Pages

Jonqueyres (Ch. des). 384
Jourdan (Ch.) 525
Joyeux (le) 384
Juge et Gard 528
Juge (le) 518
Jullien (Ch.). 510
Jumillac (Ch.). . . . 521
Junayme (Ch.) 395
Junqueyres 294
Jura (au) 332, 379
Jussas 464
Justice 342

K

Kerlois (Ch.). 260
Kirwan (Ch.) 140

L

Labadie (Ch.) 220
Labadie. 481
Labarde (Ch.) 338
Labarthe (Ch.) . . . 154
Labarthe-Haut-Brion (Dom. de). 244
Labat Puy-de-Menjon 166
Labat. 178
Labatut. 250, 492
Labatut (Ch.) 487
Labégorce (Ch.) . . . 152
Labégoual. 158
Labèque (Ch.). . . . 153
Labesse (Ch.) 369
Labeylie - Pellebouc (Ch.). 549
Laborde. 197, 267
Labory (Cos). 203
Labory (Cru) 224
Labory (Ch.). 508
Labouade. 312
Labouret 121
Labourguette 372
Labouyque 330
Labrède (Ch. de). . . 275
Laburthe-Haut-Brion Brivazac (Ch.). . . 242
Laburthe. 254
Lacaussade (Ch.). 220, 418, 514
Lacaussade 481
Lacaussade et Ruch . 481
Lachaux 492
La Chesnaye Sainte-Gemme. 171
Laclide 396
Lacombe 126
Laconcharde (Ch.). . 487
Lacroix (Ch.) . . 472, 494
Lacroix. 430
Lacroix et le Mayne (Ch.) 481
Ladoare. 262
Ladonne 244, 481
Ladonys. 206

Pages

Laffitte (Ch.) 220
Laffitte (Clos) 499
Lafite (Ch.), Pauillac. 185, 186
Lafitte 508
Lafitte 246, 470
Lafleur 351
Lafleur Pétrus. . . . 351
Laflonquette 277
Lafon (Ch.). . . 307, 458
Lafon. 120
Lafon (Cru) 223
Lafont . . . 125, 126, 489
Lafoul (Ch.). 294
Laforest (Ch. de). 118, 550
Laforest. 368
Lafue (Ch.) 533
Lagageaute (Ch. de) . 550
Lagarde. 261, 451
Lagarde (Ch. de). . . 409
Lagarette (Ch.) . . . 508
Lagarosse (Ch.) . . . 516
Lagorce (Ch.) 518
Lagrange (Ch.), 3e cru classé. 181
Lagrange (Ch.). 212, 447, 488, 526
Lagrange (Clos) . . . 472
Lagrange. 420, 428, 478, 508
Lagraula (Ch.). . . . 489
Lagraulet. 277
Lagravette (Ch.). . . 494
Lague 395
Lagueloup 284
Lagueloup (Ch.). 200, 279
Lagunaussan 224
Lagurgue (Ch.) . . . 152
Lahontan (Ch.) . . . 252
La Lagune (Ch.). 124, 125
La Laine 380
Lalande . . 203, 274, 487
Lalande (Ch.) . . 220, 510
Lalande Saint-Jean . 487
Laloubière (Ch.). . . 498
Lalouvière (Ch.). . . 260
Lamanet 390
Lamanon de Bélair. . 277
Lamarche. 395
Lamarque (Ch.). . . 169
Lamartine (Cru). . . 146
Lamat (Ch.). 533
Lambert 382
Lambert (Ch.). . . . 481
Lambertie (Ch.) . . . 375
Lamorère (Ch.) . . . 162
Lamothe (Ch.). 171, 198, 272, 382, 439, 489
Lamothe (Cru) . . . 307
Lamothe (Dom. de) . 244, 314
Lamothe . . 198, 271 452
Lamothe - Bouscaut (Cru). 268
Lamour. 365

Pages

Lamourous 123
Lamouroux (Ch.) . . 152
Landat (le) 108
Landeron 496
Landeys (les) et Moulin à Vent. 318
Landiras (Ch.). . . . 294
Landou (Ch.) 220
Landreau. 432
Lanessan (Ch.) . . . 171
Langalerie (Ch.). . . 374
Lange (Ch.) 252
Langlade 363
Langoa (Ch.) 183
Languireau 424
Languit. 273
Lansac (Ch. de) . 439, 481
Lanlic 262
Lapaillette Pamperdut. 348
La Passonne (Ch.) . . 528
Lapelleterie. 338
Lapeyrère. 527
Lapeyruche (Ch.) . . 520
Lapinesse (Cru) . . . 312
Laporte - Grand - Corbin (Dom. de). . . 332
Laprade (Ch. de). . . 271
Laprade. 318
Laquarelle 452
Larchevêque 472
Larcis. 330
Larden 533
Lardiley. 528
Largeteau. 355
Larguey 384
Laride (Ch.). 208
Larmande. 336
Laroche (Ch.) 514
Laroque (Ch.). . 246, 338
Laroque 378
Laroque-de-Bas . . . 400
Laroque-Payrand (Ch.) 413
Larose-Trinlaudon. . 175
Laroze-Pergauson (Ch.) 177
Larrieu-Terrefort . . 132
Larrique d'Agassac . 126
Larros 120
Larrougé - Haut-Gilet (Cru) 126
Larsan 491
Lartaude 420
Larteau. 388
Lartigue. . 211, 231, 262, 271
Lartigue-Chomel . . 211
La Salle-de-Pez . . . 204
Lascombes (Ch.). . . 148
Lassalle (Dom. de . . 526
Lassalle (Ch.). . 295, 381, 456
Lassalle (Clos). . . . 513
Lassègue (Ch.). . . . 341
Lasserre 268
Lassus (Ch.). 220

Pages

Lattage (Ch.) . . 116, 117
Lataste (Ch.) 521
Lataste 126, 494
Latour (Ch.) 1er cru . 187
Lalour 213, 360
Lalour (Dom. de) . . 120
Lalour (Ch.). . . 386, 508
Latour d'Arcq. . . . 539
Latour du Camp (Cru) 115
Latresne (Ch. de) . . 504
Laujac 220
Laulay (Ch.). 478
Launay (Ch.) 530
Launay 437
Laurensanne 432
Laurenzane (Ch.) . . 252
Lauretan (Ch.) . . . 520
Laurétan 134
Lauret et Sautereau. 488
Laurets. 362
Lauriers (Ch. des). . 472
Laussac. 368
Lavau. 273
Lavenelle 395
Lavergne 389, 472
Lavergne (Ch.). . 489, 495
Lavignac 488
Laville 314, 489
La Yotte. 582
Leblanc. 471
Le Bosc. 218
Le Boscq 204
Lebourdieu 208
Le Bourdieu. . . 119, 231
Le Briquet 224
Le Cauze (Ch.). . . . 338
Le Cône (Ch.) 448
Le Couvent 327
Le Crock 203
Le Grand-Lambert. . 155
Le Grand-Treuil. . . 338
Le Jura. 332
Le Luc 260
Le Mayne 332
Lemit (Ch.) 492
Le Mont-Blanc . . . 222
Le Monteil (Ch.). . . 136
Lemoyne-Lafon-Rochet 124
Leucome 516
Lenglet. 279
Les Ormes 206
Léotard. 481
Léoville Barton . . . 180
Léoville-Lascases. . . 179
Léoville-Poyferré . . 179
Lépine (Ch. de) . . . 530
Lépincy (Ch.) 290
Le Port (Ch.) . . 235, 386
Le Puch-Cabanac . . 279
Le Puy 178
Le Roc 203
Lescadre 430
Lescalle. 134
Lescarderie-Garroz. . 400

Pages

Lescart (Ch.) 487
Lescombes (Ch.). . . 118
Lescours 344
Lesparre (Ch. de) . . 491
Lesparre 491
Lespaut. 261
Lesperon 481
Lespillon (Ch.) . . . 478
Lesportes (Dom. de) . 253
Lesquireau 208
Lestage (Ch.) . . 166, 510
Lestage. 162, 363
Lestang. 366
Lestange (Ch.). . . . 510
Lestonac (Ch.). . . . 254
Lestrilles 382
Lestrille - Lamarque (Ch.). 493
Le Temple 231
Leu. 489
Le Vattier. 122
Le Vallon (Ch.), clos Périglan 244
Le Vigneau (Ch.) . . 236
Leyrau (Ch.) 252
Leyssac 206
Leyssotte (Ch.) . . . 246
Lhereteyre 206
La Libarde 427
Lideyre. 366
Lidonne. 430
Ligassonne (Ch.). . . 320
Ligne (Ch. de la) . . 503
L'Ile (Dom. de) . . . 226
Lillefort. 503
Limagère. 273
Limeau (Ch.) 254
Linas. 114
Lione (Ch.) 295
Liot. 312
Lisolle 482
Listran 232
Liversan 197
Livran (Ch.). 212
Loc (Ch. du) 235
Lognac (Ch.) 281
Loirac (Ch.). 233
Loiseau (Ch.) 472
Loizeau (Ch. de). . . 410
Loret 471
Lormont (Ch. de) . . 472
Lort (Ch. de) 491
Loubaney (Cru) . . . 166
Loubens (Ch.). . . . 533
Loudenne (Ch.) . . . 216
Loumède 448
Lousteau-Neuf (Cru). 162
Lout (Ch.). 117
Louvière (Ch. la). . . 260
Lubbert. 495
Lucas. 360
Luc (le). 260
Luc - Blanc et Bagatelle 224
Luchey (Cru de). . . 247

Pages

Ludeman 298
Ludon-Pomiès-Agassac (Ch.) 124
Lugagnac 208
Lugon (Dom. de). . . 405
Lujeau 197
Lusseau (Ch.) 271
Luron (Cru). 207
Lyde (Ch. de) 514
Lynch-Moussas . . . 189
Lynch-Bages 189
Lyonnat. 360

M

Macanan (Ch. de) . . 495
Macarthy (Cru) . . . 206
Macay. 433
Mac-Carty. 480
Macé (Cru) 226
Machorre (Ch.). . . . 542
Macô (Ch. de) 442
Madeleine (la). . 360, 328, 414
Maderan (Clos) . . . 178
Madère (Clos) 288
Madrac 197, 515
Madran. 480
Madrelle 528
Magence (Ch.). . . . 317
Magnan (Dom. de). . 332
Magnan et la Gaffelière (Dom.) 332
Magnié (Cru) 166
Maignol. 115
Maillard. 492
Maillet (Ch.). 502
Mailleyre (la) 387
Maison-Blanche . . . 338
Maison-Carrée. . . . 250
Maison-Neuve. . . . 336
Malagare 538
Malande (Dom. de). . 408
Malangin 363
Malartic 254
Malartic - Lagravière (Ch.) 259
Malbec (Ch.). 485
Malbrède 481, 482
Maledeat 497
Malescasse (Ch.). . . 169
Malescot. 479
Malescot - Labarthe-Darche (Cru) . . . 125
Malescot-St-Exupéry . 150
Malfard (Ch.) 415
Malherbe 506
Malineau (Dom. de) . 330
Malineau-la-Madeleine 328
Mallard. 459
Malle (Cru de). . . . 314
Malle 202
Malleret (Ch.) 123, 268. 487
Malromel (Ch.) . . . 543
Mallet. 513

	Pages
Manège	346
Mangot	342
Maniat	499
Manufacture	271
Maran (Ch.)	510
Marbuzet (Ch.)	204
Marbuzet	204
Marchais	432
Marche (Ch. la)	396
Marcuil	295
Margarence	479
Margaut (Ch.) 1er cru	246
Margaux (Ch.)	147
Margoton	515
Marguerite (Ile)	526
Marian (Cru)	152
Marin	294, 377
Mariotte (Cru la)	153
Marjosse	383
Marmette (la)	502
Maronniers	478
Marque (Ch. la)	533
Marque-Figeron	211
Marquet (Cru de)	523
Marqueyrat	475
Marquis - d'Alesme - Becker	150
Marquis-de-Therme	150
Marialle	358
Marsan (Cru de)	522
Marsillac (Ch.)	428
Marsillanet	178
Marteau	268
Martet	375
Martin	252
Martine (La)	439
Martinens	143
Martines (Cru des)	206, 207
Martinet	346
Martiny	198
Martouret	383
Marzelle (la)	331
Marzelle-Figeac	331
Mas (Ch. du)	423
Mas	430
Mascard	177
Massias	487
Matelot (Cru)	271
Materre	507
Materre-Haut-Talence (Ch.)	246
Mathalin	312
Mathereau (Ch. de)	485
Matras	332
Maucamps (Ch.)	129, 246
Maucamps-Terrefort	132
Maufourat	364
Mauleonne	332
Mauléon	298
Maurac (Ch. du)	211
Maurac	211
Maurens	341
Maurian (Ch.)	115
Maurian-Duthil (Ch.)	123
Mautree	390
Mauves (Ch. de)	288
Mauvezin (Ch.)	160
May (Ch. la)	267
Mayès	407
Mayne	165, 362, 374
Mayne (Dom. du)	314
Mayne d'Armans	430
Mayne-Boyer	450
Mazail	217
Mazerat (Dom. de)	334
Mazerat	336
Mazeyres (Ch.)	346
Méchives	251
Meignan	477
Méjean (le)	272
Méjean (Ch.)	378
Ménagerie (la)	424
Ménanchon	318
Menaud	452
Menaudat (le)	458
Menaude (la)	481
Ménauta	312
Mendoce	435
Menuts	330
Mercier	312
Merick (Ch.)	232
Méric	275
Merle	341
Merlet et Lacaze	260
Métairie du Rocher	274
Meynard	345
Meynevieil	411
Meyney	203
Meynieu (Ch. du)	208
Meyre (Ch.)	154
Meyrefort	496
Meyrous (Ch.)	538
Mille-Secousses (Ch.)	430
Millet (Cru)	208
Millet (Ch.)	282
Millorit	432
Mirat (Ch.)	310
Mirebeau	262
Mirepin	248
Mirepoit (Ch.)	472
La Mission, Haut-Brion	239
Mitivier	272
Modéry (Ch.)	487
Moizin	134
Moizin et Lacoste	134
Moka	272
Moléonne (la)	336
Molère (Ch. la)	494
Monadey (Ch.)	246
Monbadon (Ch.)	363
Monbalon	244
Monbouchet	389
Monbousquet (Ch.)	344
Monconseil (Ch.)	448
Mondain (Dom. de)	549
Mondespie (Ch.)	365
Mondon	526
Mondotte (la)	340
Moncins	172
Monfavier (Ch.)	414
Monforton	430
Mongireau	115
Monjnan	495
Monlabert	332
Monlot	341
Monnaie (Dom. de la)	251
Monpelou (Cru)	191
Monrepos (Ch.)	254
Monrepos	348
Mons	449
Monsacré	246
Mont (Ch. du)	210
Montadet	512
Montagne (à la)	316, 364, 472, 507
Montagne (Ch.)	494
Montagne (la)	314
Montaigne	115
Montaiguillon	356, 358
Montalier	316
Montalier-Romer (Ch.)	314
Montalivet (Ch.)	386
Montauban (Ch. de)	545
Montaudon	246
Mont-Belair	342
Montbreton (Ch.)	378
Montbrison	136
Montbrun (Ch.)	144
Mont-Célestin (Ch.)	538
Monteil (au)	244, 314, 448
Montet	372
Montey	496
Montferrand (Ch. de)	479
Monthil (Ch.)	220
Montifau	390
Montigny-Beautiran	270, 273
Montjon-le-Gravier (Ch.)	485
Montlau (Ch. de)	380
Montleau (Ch.)	386
Mont-Loup ou Monloubède (Dom. de)	195
Montrose (Ch.)	200
Montussan (Ch.)	489
Mony (cru de)	525
Morandière (Ch. la)	118
Morange	126
Moras et Brémontier	513
Morillon	459
Morin (Ch.)	206, 477
Morin	122
Morinat (Ch. de)	422
Morlette (la)	471
Morpain	491
Moscou (Clos)	268
Mothe (la)	471, 480
Mothes (aux)	488
Motte (Ch. la)	418
Motte (la)	460
Mouchac (Ch. de)	382
Mouchac	386
Moucys (Ch.)	522

Pages
Moulerens (Ch.). . . 254
Moulerin 478
Mouleyre 368, 395
Moulin 475, 484
Moulin-d'Ars (au) . . 246
Moulin de Buscateau (au). 214
Moulin de Demay (au) 132
Moulin de Ferrand. . 449
Moulin d'Issan (au). . 146
Moulin-de-Labarde. 166
Moulin de Peyrelongue (au). 267
Moulin de Soubéran. 123
Moulin des Tours . . 358
Moulin-à-Vent (Cru du). 162
Moulinasse (la) . . . 407
Mouline (Clos de la) . 162
Mouline (la). . . 493, 507
Moulinière (la). . . . 121
Moulis (Ch.). à Bouqueyran (Ch.) . . . 162
Mounat (au). 442
Moune (le) 489
Moutin (Cru du). . . 520
Mouton (Ch.) 407
Mouton d'Armailhacq 189
Mouton - Rothschild. ancien Branne - Mouton 187
Mouva (Ch. du) . . . 227
Murailles (Grandes) . 330
Muscadet 378
Musseau - Bellevue (Ch.) 398
Mussonville. 267

N

Nairac (Ch.). 312
Nardigue 517
Nardou 361
Naudin (Dom. de). . 230
Naudonnet. 422
Nauriou. 428
Navarre. 470, 513
Nazareth 538
Nenin. 351
Nénine (Ch.) 514
Neuf (Ch.). 224, 260, 382
Nexon-Lemoine (Ch.) 124
Nezer (Cru de). . . . 300
Nicolas 492
Niort (Ch.) 499
Niotte. 330
Nodez. 442
Nodris 208
Noël 448
Nojan (Ch. de). . . . 380
Nort (Ch.). 514
Nouchet. 262, 274

O

Pages
Œnanthie (Ch. l'). . 379
Olivey (Ch. d'). . . . 487
Olivier (Ch. d') . . . 260
Oquin (Ch. d'). . . . 252
Ordonnat (l') 298
Ormes (aux). 288, 316, 492
Ormes (Ch. des). . . 314
Ornon (Dom. d'). . . 254
Orphelinat de Monjoux 254
Ortolan (l') 383

P

Pabeau (Ch.). 211
Padarnac (Cru) . . . 196
Padarnac (Ch.). . . . 192
Paganel. 390
Pageyrin (Ch.). . . . 503
Pagnon (Ch.) 423
Pailhas (Ch.) 550
Paillas 341
Paillerie (la) . . . 461
Paillet (Ch. de) . . . 523
Pain-de-Fleur 336
Pain-de-Sucre . . . 428
Palmer (Ch.) 142
Palmer 471
Palet (Ch.). 492
Paloumey. . . . 124, 125
Paludy 383
Pandeleyre 364
Panet. 338, 395
Panigon (C.). 222
Pape-Clément (Ch.). 240
Papeterie 355
Paput. 875
Paquillon. 359
Parabelle (Ch.) . . . 484
Paranchère (Ch.). . . 374
Pare - de - Chavailles 250
Pardaillan (Ch.). 405, 450
Pareton. 408
Pargot et Grasset. . 244
Parqueyre (la). . . . 488
Parempuyre (Ch. de) 121
Passonne (Ch. de la). 528
Patachon (Cru) . . . 220
Patarabet. 336
Paté 268
Paulin 448
Paveil (Ch.). 136
Pavie (Ch.), Dom. de la Sable. 328
Pavillon. 496
Pavillon de Mongenan 284
Payault (Ch.) 477
Payhant. 480
Paysard. 510
Péconnet (Ch.). . . . 510
Pecon de Laforest (Cru). 219
Pédesclaux 189
Peilhan. 344
Peixotto. 470

Pages
Pelle-Anguille. . . . 387
pelletans 374
Pelligon (Ch.). . . . 487
Pelou (Ch.) 134
Penon. 254
Perenne (Ch.). . . . 456
Pérès (Ch.) 242
Péricots (Ch. des). . 300
Périgneys (Ch.) . . . 230
Pernaud (Ch.). . . . 312
Perniot. 492
Perrayne 543
Perrière. 390
Perrin d'Hoge (Ch.). 413
Perrit. 459
Perroland. 436
Perron (Ch.). 297
Perron 395
Perrotin (Ch.). . . . 380
Perruchot. 353
Pessan (Ch.). 282
Pessan 284
Petit-Bois et des Valentins (Dom. du). 334
Petit-Bosc. 251
Petit-Bourdieu . 260, 391
Petit-Campsec. . . . 481
Petit-Certan. 351
Petit-Hourcade (le) . 260
Petit-Jabastar (au). . 391
Petit-Joanin. 264
Petit-Roturier (au) . 466
Petit-St-Martin (au). 198
Petit-Séminaire. . . 267
Petit-Village 351
Pétrus 348
Peuy 449
Pey-Arnaud. 256
Peybaron 178
Pey-Blanquet (Ch.) . 342
Peybois. 115
Peybonhomme - les - Tours (Ch.) 450
Pey-Bonnet et Lafite. 491
Peycamin. 254
Peychaud (Ch.) . 437, 484
Peydavant. 246
Pey-de-Bel-Air. . . . 222
Pey-de-Clair. 232
Pey-de-Pic. 395
Pey-de-Ponts. 222
Pey-de-Veau. 389
Pey-et-Dureteste. . . 482
Pey-Guillem 120
Peyrabon (Ch.) . . . 196
Peyraguey (Ch.). . . 308
Peyraguey (Haut) . . 308
Peyralles 421
Peyrarey 491
Peyrat (Ch.). . . 522, 527
Peyrat 134, 478
Peyrand (Ch.). . . . 334
Peyrand. 251
Peyreeave (aucn cru). 134
Peyredoulle (Ch.). . 449

Pages

Peyreire (à la). . . . 300
Peyreland (Dom. de). 492
Peyrelebade (Ch.) . . 166
Peyrelongue. 340
Peyre-Pomiès-Agassac 124
Peyriguey. 379
Peyron 317, 354
Peyronnet (Ch.). . . 134
Peyroulas. 344
Peyroutet. 365
Peyxotto 308
Pez (la Salle de). . . 204
Pian (Ch. du) 495
Piat (Ch. du) 442
Pibran (Ch.). 194
Picampeau 415
Picat 360
Pichelèbre 395
Pichon 360, 390
Pichon (Ch.). 478
Pichon-Longueville-Lalande (Ch. de). . 189
Pichon - Longueville 188
Pick (Ch.). 517
Picon (Ch.) 375
Picon (Cru), Haut-Brion. 244
Picourneau (Ch) . . 208
Piéda. 313
Piédreu. 481
Pierière (la). 366
Pierrail. 375
Pierrefort 271
Pignon 346
Pillet. 534
Pimpinelle 381
Pimpoix (Ch.). . . . 383
Pin (Ch. du). 380
Pin (Dom. du). . 525, 538
Pinang-Delord . . . 492
Pinchot. 276
Pineau 395
Pin et Lagrange. . 527
Pinet-Laroquette (Ch.) 449
Pinguet (Ch. de). 293, 295
Pinot. 489
Pinqual (le). 410
Pinquet (Ch. de) . . 293
Pinley 346
Piot. 312
Piote-Cabanac. . . . 279
Pipau. 341
Pipeaud. 399
Pique-Caillou 248
Pique-Caillou (Ch.) . 538
Piquet 451
Piron 277
Pitance (La). 463
Pitance (la) et les Bertauds 464
Pitray 366
Places (Cru des). . . 268
Plagnac. 220
Plaisance 134, 358
Planquette (la) . . . 235

Pages

Planquettes. 420
Plante (la). 346
Plantone (la) 432
Plantat. 277
Plantes. 312
Plantey. 312
Plassan. 515
Platon 379
Pléguemat 312
Plein-Point (Ch). . . 401
Point. 367
Pointe (la) 351
Pointe-de-l'Ile . . . 407
Poitevin (Ch.). . . . 274
Pomarède (Ch.) . . . 520
Pomarède-de-Bas . . 274
Pomarède-de-Haut. . 274
Pomeys (Ch.) 160
Pommerède. 378
Pommiers (Ch). . . . 410
Pomys (Ch.). 204
Pontac (Clos) 252
Pontac 529
Pontac-Lynch. . 144, 146
Pontac-Monplaisir (Ch.) 251
Pontarlier. 387
Pontarret (Dom. de). 549
Pontat 345
Pontaulic 260
Pont-Castel 270
Pont-de-Langon. 252, 268
Ponteil (Dom. de). . 260
Pontet-Canet 189
Pontet-Pachan . . . 126
Pontoise-Brochon . . 210
Pontric 268
Pontus 395
Porcherons et Bergey 487
Portail (le) . . . 382, 517
Port-Aubin. 146
Port-des-Collines . . 495
Port-Lopès 481
Port-Morian 389
Porte-Rouge et Trochaud. 351
Portets (Ch. de) . . . 282
Portier 443
Pouchaud (Ch.) . . . 384
Pougue (la) 432
Poujade (Ch.). . . . 507
Poujeau 250
Poujeaux (Ch.) . . . 160
Poujet (Ch.). 143
Poulot 279
Poumey 254, 487
Pourret. 334, 336
Pouyalet (Cru Lesparre Duroc) . . . 192
Pouyau. . . 226, 407, 449
Poyanne 434
Poyanne et Monbrier 430
Pradelles (Ch.) . . . 422
Prairie (Ch. la) . . . 493
Pré-Long 488
Prentigarde (Ch.) . . 386

Pages

Pressac 342
Pressac (Ch) . . 342, 382, 515
Preuilhac - La Cardonne 215
Priban (Ch.) 131
Priban-Terrefort . . 132
Prieuré. . . 143, 422, 455
Prieurette (la). . . . 538
Primet (Ch.) 496
Prince-Noir (Ch. du). 246
Pringney-Chassing. . 508
Prost-Jeanlève (Ch.). 312
Providence (Ch.). . . 516
Pudris (Ch. de) . . . 545
Pugeyrin (Ch.) . . 503
Puisseguin (Ch. de). 362
Puy 363
Puyastruc (Ch.). . . 114
Puybarban (Ch. de) . 300
Puybarden 513
Puy-Beney 458
Puy-de-St-Martin (Ch.) 149
Puyfromage. 364
Puygenestou-Naudes 330
Puygueraeau. . . 364, 514
Puymiran (Ch.) . . . 489
Puymorin (Ch.). . . 424
Puy-mouton. 338
Puynard (Ch.). . . . 419
Puynormand 361
Puynormand (Ch.) . 481
Puyplat. 478

Q

Quantin (Dom. le). . 271
Quartier de Pape-Clément. 214
Queyrats 317
Queyssard. 496
Quinault 346
Quinsac (Ch.) 491
Quittignan 162

R

Raba (Ch.). 246
Rabaut (Ch.). 308
Raffette (Ch. la) . . . 487
Raffis. 514
Raganeau. 443
Rahoul 284
Rambaud. 275
Rambeau (Ch.) . . . 386
Rambouillet - Lagravière 260
Rame (La). 533
Ramon (Ch.). 464
Ramondon (Ch.). . . 520
Raoul (Ch.) . . . 472, 478
Raoul. 508
Rapet. 430
Raquine (Ch. de). . . 405
Rattier 389

	Pages
Raux (Ch. du)	172
Rauzan-Gassies	147
Rauzan-Ségla	147
Rauzé (Ch)	507
Raymond (Ch. de)	383
Raymond-Lafon (Ch.)	307
Raymond-Louisot (Cru)	166
Raynaud	430
Rayson (Ch.)	208
Raze (Ch. de la)	222
Réal (Ch.)	211
Rebequet (Clos)	252
Rebeymont	427
Rebeyrolle (Ch.)	331
Recaret Haut-Talence	246
Recougne (Ch.)	411
Redon	489
Regal	488
Regnier (Ch.)	382
Reignac (Ch.)	487
Reine (à la)	158
Remparts (Ch. des), cru Petit-Bois	334
Renard (cru)	167
Renon (Ch.)	515
Respide	297
Respide (Ch. de)	298
Retou (Ch. du)	169
Retraite (la)	428
Rey-Guillonnel	368
Ribebon (Ch.)	578
Ricard	450
Ricaud	449
Ricaud (Cru de)	524
Ricaud (Ch.)	530
Richefort (Ch.)	520
Richelieu (Ch.)	395
Richet	158
Ricott	275
Ridel	430
Ridet	345
Rieussec	317
Rigailloux (Dom. de)	260
Rigandière (la)	508
Rios (Ch. de)	471
Ripeau	332
Rivallerie (la)	452
Rivasseau	496
Rivaux (Ch. la)	198
Rivereau (au)	440
Rivière	268, 442
Rivière (Ch. la)	398, 399
Rivière de Prat	378
Robert	318
Robillard (Ch.)	418
Robillard	481
Robin	318
Roc (au)	428, 448
Roche	203, 250
Roche (Ch. de la)	373
Rochemorin	261
Rocher	342
Rocher de Corbin	358
Rocheran	497
Rochers (Ch. des)	314, 316
Rochet	200
Rol (Cru de)	338
Rolante	464
Rolland (Ch.)	196, 312, 526
Roman	275
Romaningue (la)	496
Romefort	172
Romefort (Ch.)	215
Romer (Ch.)	314
Romer	317
Ronde (à la)	268
Rondillon	529
Roque (la)	362, 389, 478
Roque (Ch. la)	300, 400, 526
Roques et Poujeau	485
Roquette (la)	251, 389, 482
Roqueys	502
Rosemont-Geneste (Ch.)	138
Rose-la-Biche (Ch.)	131
Rose-St-James (la)	478
Rostan	246
Rouet (Ch.)	399
Rouffiac	336
Rouffiac (Ch.)	472
Rougemont - Barbe-rousse (Ch. de)	297
Rouget	351
Rouillac (Ch. de)	256
Roumieux	312
Rouquey (Ch.)	248
Roussanne	488
Rousselle (la)	486
Rousselle (Ch. la)	398
Rousserie (la)	407, 408
Rousset (Ch.)	433
Roussie (à la)	268
Roussillon	335
Roustaing (Ch.)	246
Roustit	533
Rouy	374, 380
Rouyet	410
Royèr	492
Rozan	434
Rozier	361
Ruat (Ch.)	160
Rudemont	494
Rustre (au)	407
Ryc	430
Ryc (la)	451
S	
Sabatey	502
Sabateyre	470
Sabesse	477
Sabla (au)	300
Sac	364
Sahuc	314
Saint-Ahon (Ch.)	415
Saint-Aignan (Ch.)	487
Saint-Albe (Ch.)	254
Saint-Amant	314, 513
Saint-André	356
Saint-Aubin (C.)	232
Saint-Aubin	472
Saint-Bris	251, 252
Saint-Clément (Ch.)	479
Saint-Cric	482
Saint-Denis (Ch.)	484
Saint-Georges	330, 336
Saint-Géry (Dom. de)	252
Saint-Géry (Ch.)	254
Saint-Gillis (Ch.)	288
Saint-Jacques	481
Saint-James	478
Saint-Jérôme	272
Saint-Julien (Ch.)	330
Saint-Junien (C. de)	235
Saint-Lambert-Croizet (Cru)	192
Saint-Lo	342
Saint-Louis de Montferrand (Ch.)	480
Saint-Martial	344, 374
Saint-Pé	158
Saint-Pey	342
Saint-Pierre (Ch.)	184
Saint-Remi	470
Saint-Robert (Clos)	295
Saint-Rock (Ch.)	227
St-Roch-Lacroix (Ch.)	227
Saint-Selve (Ch. de)	276
Saint-Sève-Montgirard (Ch.)	507
Ste-Anne (Dom. de)	522
Sainte-Barbe (Ch.)	481
Ste-Luce-Monfagnet	448
Ste-Marie et Tréman	224
Salargue (la)	386
Salazard (Grand)	474
Sales	346
Salin	525
Salle-de-Livrac (la)	242
Salle-de-Pez (la)	204
Salles	487
Sallegourde (Ch. de)	251
Sans	379
Sansonnet	330
Sans-Souci (Ch.)	120, 472
Saphe (à la)	402
Sarançon	342
Sardine	244
Sarmail (Ch.)	210
Sarpe	379
Sarpe-Pelletan	338
Sarrail	487
Sarransot (Cru de)	166
Sarraute	312
Sartre (au)	260
Saturne	115
Saugeron (Ch.)	415
Saumos	115
Sauque (Ch. de la)	277
Sautegrit (Dom. de)	275
Sauvage	395
Sauvage-Belso	5 0
Sauviac (Ch. de)	300
Savignac (Ch. de)	300
Savy (Cru)	166

Pages
Ségadines (aux) . . . 443
Ségonzac 456
Seguès, Sopiquet . . 318
Seguin 489, 509
Seguin (Ch.) . . 256, 503
Séguinard. 405
Séguineau-Deyries 158, 478
Ségur (Ch.) 121
Ségur-Garamey . . . 204
Semeillan (Ch.) . . . 166
Sénaillac (Ch.). . . . 492
Sénéjac (Ch.) 123
Sénillac (Ch.) 211
Sens (Ch. de) 485
Sentouary. 317
Sentout. 515
Séougue (à la). . . . 235
Sep (Ch. du). 379
Séran (Cru de). . . . 219
Sérillan. 120
Serpoulet. 254
Serquin. 434
Serre (Ch. la) 330
Serre 415, 509
Seuil (au Ch. du) . . 291
Sieujean 177
Sigognac (Ch.). . . . 217
Siguenie 372
Silvestre 470
Sipian (Ch.). 231
Siran (Ch.) 138
Sirène (la). 458
Siret (Ch.). 485
Sissans 509
Sivaillan (C.) 160
Smith - Haut - Lafite (Ch.) 261
Sobole (Cru). 125
Sociando-Malet . . . 210
Sojean (Ch.). 512
Solon. 314
Son (au). 280
Sonis. 479
Sonney-Canteloup. . 501
Sorbède. 489
Sorbier 507
Soubian (Ch.). . . . 260
Soubrante (la). . . . 481
Soucat (Ch.). 419
Souffrain 407
Souge. 120
Soulat (Ca. du) . . . 378
Soulet. 378
Souley 208
Soulhier. 479
Soupelard (Ch.) . . . 487
Sourd. 383
Soutard (Ch.) 330
Suau (Ch.) . . . 312, 522
Sudiraut 484
Suduiraut (Ch. de). . 313
Suisse. 487
Sybil 507

T

Pages
Taffard de Blaignan (Ch.) 215
Tailhas 348
Taillan (Ch. du). . . 117
Taillefer (Dom. de). 348, 489
Taillet 134
Talbot (Ch.). 184
Talence (Ch,) 246
Tambourlan (Ch.) . . 384
Tanaïs-Clapeau (Ch.) 114
Tanaïs-la-Luzerne. . 118
Tanesse (Ch.) 432
Tanesse (Cru de). . . 520
Tarreyrots. 421
Tarris (Ch. de) . . . 381
Tartifume. 267
Tartuguière. 223
Taste (Ch. de). . . . 533
Taste 234
Tastins-Malécot . . . 192
Taudy 330
Tauzin 295
Tauzinat l'Hermitage (Cru de). 338
Tayac-Marsaud . . . 431
Téjan. 495
Temple 235
Templiers (Ch. des) . 246
Terrasse (Dom. de la) . 435
Terrasson. . . . 367, 520
Terrefort (Ch.). 251, 419, 438, 495, 523
Terrien et Grenet . . 360
Tertre 389, 409
Tertre (Ch. du) . . . 135
Tertre de Baudin . . 478
Tertre de Cabet . . . 487
Tèle-Rouge (la) . . . 407
Teychency (Dom. de). 286
Teynac 491
Thau (Ch. de). . . . 434
Théophile. 383
Thibœuf 260
Thil (le). 390
Thil-Haut-Brion (le). 390
Thouars (Ch. de). . . 246
Thouil (Dom. de) . . 402
Tignasse 346
Tillac (Ch. du). . . . 482
Tillède 389
Tilleul 391
Timberlay (Ch.). . . 418
Tire-Huit. 451
Tobie. 397
Toignon. 487
Toulouze (Ch.). . . . 390
Toumatin. 395
Toumilon 317
Tour (Ch. la). . 197, 300, 501, 496
Tour de Beaupoil (Ch.) 377
Tour de Biguey (la) . 478
Tour-Blanche (la) . . 471
Tour-Blanche (Ch. la) 308
Tour-de-By (la) . . . 220
Tour-Carnet (Ch. la). 175
Tour-Figeac (la). . . 331
Tour-de-Gassies (Ch.) 263
Tour-Gueyraud (C. la) 485
Tour-Haut-Brion (Ch.) 246
Tour-du-Haut-Vignoble (la) 206
Tour-Hourcade (la) . 260
Tour-Malbessan (la). 120
Tour-Massac (la). . . 144
Tour-Maudan (la) . . 520
Tour-de-Mons (Ch. la) 156
Tour-du-Mont (Cru la) 211
Tour-St-Bonnet (la) . 219
Tour-Sieujan (la) . . 177
Tour-des-Termes (Cru la) 208
Tour-du-Tertre (la) . 166
Tour-de-Veyrines (la) 250
Tour de Veyrines et Four-Château. . . 248
Tourate (la). 494
Toureils. 481
Tourenne (Ch.) . . . 400
Tourette (la) 262
Tournefeuille 355
Tours (Ch. des) . . . 358
Tourtaut-Chollet . . 285
Tourte (la) 297
Tourteran. 197
Touvent 448
Tramont 159
Tranchère (Ch.). . . 471
Tranchon 471
Treulon (Ch.). . . . 263
Trianon. 336
Trigant (Dom. de). . 252
Trincaud (Ch.) . . . 413
Tripson. 397
Trois-Croix 395
Trois-Moulins. . . . 328
Trois-Moulins (Ch. des) 129
Trois-Pavillons . . . 480
Tropchaud 353
Troplong-Mondot (Ch.) 326
Trotanoy 351
Trottel 470
Trottevieille. 330
Troussas (Ch.). . . . 231
Truch de Reignac . . 487
Truquet 348
Tucau 312
Tujean 115
Tuilerie (la). 459
Tuileries (Dom. des). 248
Tuilière (la). . . 430, 436
Tuquet 407
Tuquet (Dom. de) . . 273
Turgis 471
Turpaud (Ch.). . . . 270
Tustoc 297

U

Pages

Uza (Clos d'). 317

V

Vachon 336
Valade (Ch. la) . . . 395
Valeyrac (Clos) . . . 231
Vallée (à la) 382
Vallier (Ch. du) . . . 520
Valoux 268
Vaques 375
Vaquey (Ch.) 496
Vaure (Ch. de). . . . 549
Verbois (Ch.) 379
Verdasse (Ch. la). . . 231
Verdeau (Dom. de). . 246
Verdet 348
Verdignan (Ch.). . . 210
Verdot (Ch. le). . . . 386
Verdus (Ch.). 210
Vergnes (Ch. des) . . 373
Vermont (Ch.). . . . 536
Vernous (Ch.) 224
Verthamon (Ch.). . . 240
Vertheuil (Cros de) . 533
Vertheuil (Ch.) . . . 208
Vésinerie 362
Veyra. 342
Veyres (Ch.). 314
Veyres 251, 268
Veyrin (Ch.). 166
Veyrin-Domecq (Ch.). 166
Viaud. 354
Vicarnon 482
Victoria (Ch.) 208
Vidasse (Ch.) 378
Videau 390
Videlot 348
Vieille-Ville. 120
Vieus. 438
Vieux-Ch.-Certan . . 348
Vieux-Laffitte. . . . 470
Vigean (au) 118
Vigean-Ségur (Cru). 118
Vigean (Ch. du) . . . 118
Vigneau (Ch.). . . . 308
Vigneau. . 380, 389, 496
Vigneau-de-Bas (au). 262
Vignolles-Pastorac. . 466
Vignon 360
Villa-Mauresque (Cru de la). 300
Villambis 198
Villaure. 497
Villegeorge (Dom. de) 153
Villemorine. 330
Villepreux (Ch. de) . 491
Villotte (Ch.) 381
Vimeney 494
Vimeney (Ch.). . . . 495
Vinagray 507
Vincent (Ch.). . 144, 146, 153
Vincent. 401
Viramont-Lafagnouse 342
Virelade (Ch. de) . . 286
Viron (Ch.) 463
Virvée (la) 420

W

Wynbron 470

Y

Yon 332
Yotte (la) 530
Yquem (Ch.) 807
Yzard (Ch. d'). . . . 508

Yquem 807 mistake

BIBLIOGRAPHIE VINICOLE ET VITICOLE

EXTRAIT DU CATALOGUE

DE LA LIBRAIRIE SPÉCIALE VINICOLE ET VITICOLE

De FERET et FILS

15, cours de l'Intendance, 15

Pour obtenir les Ouvrages ci-après franco par la poste, envoyer un mandat-poste du prix indiqué augmenté de 10 cent. par franc pour l'affranchissement.

ŒNOLOGIE ET VINIFICATION

Audibert (Joseph). — *L'art de faire les vins d'imitation* : madère, malaga, etc., vermouth, bitter, sirops, infusions, liqueurs, avec les vins de raisins secs et autres. Marseille, 1882. Pet. in-8°, 287 p. 5 »»

Audibert (J.-F.). — *L'art de faire le vin avec les raisins secs.* 12e édit. Marseille, 1886. In-8°, XII-305 p., avec portrait. . . fr. 3 50

Bastide (Etien.). — *Vins sophistiqués.* Procédés simples pour reconnaître les sophistications les plus usuelles et surtout la coloration artificielle. 4e édit. Paris, 1884. In-8°, 52 p. et tableau. . . . . fr. 1 »»

Bergeron. — *Des vins fuchsinés.* Rap. présentés à M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce. Paris, 1877. In-8°, 29 p. . fr. 1 25

Boireau. — *Traitement spécial de chaque genre de vins, manipulation des spiritueux, etc.* 3e édit. Bordeaux, 1884. In-18, 487 p. et 133 fig. . . . . fr. 5 »»

Brun (Jacques). — *Guide pratique pour reconnaître et corriger les fraudes et maladies du vin, suivi d'un traité d'analyse chimique de tous les vins.* 2e édit. Paris, s. d. In-12, 191 p. . . . . fr. 3 »»

Carles (P.). — *Etude chimique et hygiénique du vin en général et du vin de Bordeaux en particulier.* Bx, 1880. In-8°, 93 p. fr. 3 »»

— *Sur la coloration artificielle des vins et sur quelques moyens de la déceler.* 2e édit. Bx, 1874, In-8°, 14 p. . . . . fr. » 75

Cauda (V.) ed **O. Botteri.** — *Guida pratica della vinificazione.* Vini rossi ; vini bianchi. 2a edizione. Torino, Bocca, 1876. Gr. in-8°. 3 »»

Cazeneuve. — *La coloration artificielle des vins.* Paris. In-12, 250 p. (sous-presse). . . . . » »»

Chavée-Leroy. — *Etudes sur le vin.* Le ferment, la fermentation, la vie, la respiration, la chaleur, le mouvement, et divers autres sujets intéressants et variés. Laon, 1881. In-8°, 93 p.. . . . . fr. 3 »»

Debort (P.). — *Manuel du fabricant de vins de raisins secs,* 5e édit. Paris, s. d. In-8°, 60 p. 1 25

Delage (Emile). — *Le vin du peuple.* Deux lettres à M. Th. de Banville, précédées d'un article de M. de Banville, annoté par M. Maurial, 2e édit. Paris, 1883. In-12, 28 p. . . . . fr. » 50

Delfau (le Dr). — *Considérations sur le plâtrage des vins.* Réactions chimiques, effets physiologiques. Utilité. Perpignan, 1881. In-8°, 35 p. . . . . fr. » 75

Dubief. — *L'immense trésor des vignerons et des marchands de vins,* indiquant des moyens inédits pour vieillir instantanément les vins, leur enlever les mauvais goûts, même celui du terroir, colorer les vins blancs en rouge Narbonne, etc., etc. Paris, in-12, 195 p. 3 »»

Dubrunfaut. — *Sucrage des vendanges avec les sucres purs de cannes ou de betteraves* ou méthode rationnelle de régulariser la qualité des vins et d'en accroître au besoin la quantité. 3e édit., revue et corrigée. Paris, 1880. In-8°, 106 p. . . . . fr. 2 »»

Gautier (Armand). — *La sophistication des vins.* Méthodes analytiques et procédés pour reconnaître les fraudes. 3e édit. Paris, 1884. In-12, VIII-268 p. et pl. col. 4 50

Giret et **Vinas.** — *Chauffage des vins en vue de les conserver, les muter et les vieillir.* 2e édit., Paris. In-12, 143 p. . . . fr. 1 25

Glady (Eugène). — *Notice sur la fabrication des vins, soins à leur donner pour les améliorer et en assurer la conservation.* Choix des meilleurs cépages propres à produire des vins supérieurs. Bx, In-8°, 16 p. . . . . fr. » 30

Guette (Gustave), négt en vins. — *La fuchsine.* Paris, 1882. In-12, 58 p. . . . . fr. 1 25

Herpin. — *De la graisse des vins.* Mémoire couronné par la Soc. d'Agriculture, Commerce, Sciences et Arts du département de la Marne. Châlons-sur-Marne, 1819. In-8°, 40 p. . . . . fr. 1 25

Husson (C.). — *Du vin.* Ses propriétés, sa composition, sa préparation, ses maladies et les moyens de les guérir, ses falsifications et les procédés usités pour les reconnaître. Paris, 1877. In-12, 204 p. 3 »»

Lafargue et **Ed. Féret.** — *Dictionnaire-Manuel du maître de chai et du négociant en vins,* guide utile à quiconque veut vendre ou manipuler des vins ou des spiritueux. 1 vol. in-18, illustré (sous presse). . . . . fr. » »»

Lebeuf. — *Du travail des boissons,* ou ce qui est permis ou défendu dans la manipulation des vins, alcools, eaux-de-vie, bières, cidres, eaux gazeuses, liqueurs, kirschs, rhums, sirops, vinaigres, etc. 2e édit. Paris, 1879. In-12, 213 p. . . . . fr. 3 »»

— *Calendrier des vins,* ou instructions sur les travaux à exécuter mois par mois pour conserver, améliorer, couper les vins vieux ou nouveaux et guérir ceux qui sont malades. 2e éd. Paris, 1876. In-18. 1 75

— *Nouveau manuel complet de l'amélioration des liquides,* tels que vins, vins mousseux, vins de liqueurs, alcools, eaux-de-vie, kirschs, rhums, liqueurs, cidres, bières, vinaigres, etc. 4e édit., Paris, 1879, In-18, 363 p. . . . . fr. 3 »»

Lunier (Le Dr L.). — *Du vinage et de l'alcoolisation des vins.* Paris, 1885. In-8°, 39 p. . . . fr. 2 »»

Machard (Henri). — *Traité pratique sur les vins.* Cinquième édition du Traité de vinification. Besançon, 1874. In-12, 424 p. 3 50

Martin (E.). — *Le guide du distillateur de marc et du fabricant de vins de raisins secs.* Lyon, 1880. In-8°, 32 p. et fig. fr. 1 »»

Martin-Barbet. — *Considérations générales sur la coloration artificielle des vins.* Moyens pratiques propres à la déceler. Bordeaux, 1874. In-8°, 24 p. . . . fr. 1 50

Maumené. — *Traité théorique et pratique du travail des vins, leurs propriétés, leur fabrication, leurs maladies; fabrication des vins mousseux.* Paris, 1874. In-8°, 680 p., avec grav. . . . fr. 12 »»

Peyrou. — *Le parfait maître de chai,* ou guide complet à l'usage des propriétaires de caves, des commerçants de liquides et de toutes les personnes qui ont des vins et eaux-de-vie à soigner et à manipuler, etc., etc. Saintes, 1863. In-8°, 328 p. et 10 pl. . . . . fr. 5 »»

Prévot jeune. — *Procédé de vinification,* ou l'art de faire le vin avec le sucre blanc mucilagineux, breveté s. g. d. g., spécialement préparé pour les vendanges. 3e édit. Bordeaux, 1881. In-8°, 68 p. 1 50

Robinet (Edouard). — *Manuel pratique d'analyse des vins.* Fermentation, alcoolisation, falsifications, procédés pr les reconnaître. 4e édit. Paris 1884. In-12, 364 p. et grav. . . . . fr. 3 50

— *Manuel général des vins.* Vins mousseux, vins rouges, vins blancs, vins de raisins secs, vins artificiels, vendanges, vinification, sucrage, coupages, soins des sommeliers, utilisation des résidus de la vigne et des vins. 3e édit. Paris 1884. In-12. . . . . fr. 3 50

Senderens. — *Chauffage des vins.* Toulouse, 1885. In-8°, 30 p. avec figures . . . . . fr. » 50

Valby (H.). — *Le vin :* 1° par le sucre; 2° par les raisins secs. La vigne en Tunisie et en Algérie. 3e édit. Paris, 1883 . . . fr. 1 50

Vergnette-Lamotte (A. de)— *Le vin.* 2e édit. Paris, 1868. In-12, 492 p., 5 pl. en coul., 31 grav. 3 50

Viard (Emile). — *Traité génal des vins et de leurs falsifications,* d'après le mémoire couronné, remanié, corrigé et considérablement augmenté. 2e édit. Paris, 1884. In-8°, 499 p. . . . . fr. 10 »»

OUVRAGES DIVERS SUR LES VINS

Biarnez. — *Les grands vins de Bordeaux.* Poème, suivi d'une leçon du professeur Babrius intitulée : *De l'influence du vin sur la civilisation.* 2e édit. revue et augmentée d'une préface. Bordeaux, 1870. In-8°, XVI-184 p., grav. 6 »»

Chasteigner (vicomte Paul de). — *Les vins de Bordeaux;* préface, par Charles Monselet; frontispice de Ch. Donzel. 4e édit. Paris, 1873. In-12, 124 p. . . . . fr. 2 »»

Clauzel (Hippolyte). — *La question des vins à notre époque et les conséquences du progrès.* Bergerac, 1860. In-8°, 37 p. . . . . 1 »»

Deleschamps. — *Livre du brasseur.* Guide complet de la fabrication de la bière, contenant un précis historique sur la bière, un traité complet théorique et pratique de la fabrication de toutes les bières françaises et étrangères, etc. Paris, 1837. In-18. . . . . fr. 1 75

Désormeaux et Ott. — *Nouveau manuel complet du tonnelier et du jaugeage,* contenant la fabrication des tonneaux de toute dimension, des cuves, des foudres, des barils, des seaux, etc., suivi du jaugeage de tous les fûts. Nouvelle édit. Paris, 1875. In-18, 172 fig., 2 pl. . . . . fr. 3 »»

Dubief. — *Guide pratique de la fabrication des vins factices et des boissons vineuses en général.* Paris. In-12, 91 p. . . . fr. 2 »»

— *Traité complet théorique et pratique de vinification,* ou art de faire du vin avec toutes les substances fermentescibles en tout temps et sous tous les climats, etc., etc. Paris. In-12, 388 p. . . . fr. 6 »»

Féret (Edouard). — *Statistique générale du département de la Gironde,* topographie, sciences, administration, biographie, histoire, archéologie, agriculture, commerce, industrie. 3 vol. gr. in-8° ; prix pour les souscripteurs. . . . fr. 52 »»

La première partie : *topographique, scientifique, agricole, industrielle, commerciale et administrative,* 1 vol. gr. in-8° de 1,000 p. est en vente au prix de . fr. 16 »»

La deuxième partie : *agricole et vinicole,* 1 vol. gr. in-8°, avec supplément : 1,100 p., ornée de 300 grav., est à peu près épuisée; elle ne se vend plus qu'avec le t. 1er au prix de 36 fr. les deux vol.

La troisième partie : *historique, archéologique et biographique,* est en cours de publication.

Féret (Edonard. — *Supplément à la Statistique générale de la Gironde* (partie vinicole). Bordx, 1880. In-8o, 169 p. avec 50 vues. fr. 4 »»

— *Saint-Emilion et ses vins* et les principaux vins de l'arrondissement de Libourne (ouvrage extrait de *Bordeaux et ses vins*), et accompagné d'une introduction historique et archéologique sur Saint-Emilion. 1 vol. grand in-18 jésus illustré, 125 p. . . . . fr. 2 »»

— *Almanach du buveur, du négociant en vins et du viticulteur.* Contenant l'art d'avoir une bonne cave avec peu d'argent. Bx, 1870. In-18. . . . . fr. » 50

Fontenelle (J. de). — *Nouveau manuel complet du vinaigrier.* Traitant de la fabrication des vinaigres, de l'acide pyroligneux et des acétates, etc., suivi du manuel du moutardier. Paris, 1868. In-18, 400 p. 3 50

Kehrig (H.). — *Le Privilège des vins à Bordeaux jusqu'en 1789,* suivi d'un appendice comprenant le Ban des Vendanges; des Courtiers; des Taverniers; Prix payés pour les vins du XIIe au XVIIIe siècle; Tableau de l'exploitation de vignes en 1725. Ouvrage couronné par l'Académie des Sciences, Belles Lettres et Arts de Bordeaux. Bordeaux, 1886. Gr. in-8o, 116 p. . . . . fr. 2 50

Laneyrie (P.). — *Vade-mecum du négociant en vins* dans ses rapports avec la régie des Contributions indirectes. Paris, 1880. In-12, 162 p. . . . . fr. 2 25

Malvezin (Th.) et **Feret** (Ed.). — *Le Médoc et ses vins, Guide vinicole et pittoresque de Bordeaux à Soulac.* Ouvr. orné de vignettes et d'une carte du Médoc. . fr. 2 50

Manuel pratique des négociants en vins et spiritueux, des propriétaires, vignerons et tonneliers. Paris, in-12, 277 p. fr. 3 50

Remy (E.-X.). — *Petit manuel. Guide à l'usage des négociants et employés en vins et spiritueux.* Quittances pour Paris, congés et acquits, villes rédimées, soins aux vins; travail des eaux-de-vie, etc., etc. Paris. In-8o. . . . . fr. 1 50

Renauld. — *Plus de fraude : Les falsificateurs dévoilés* ou l'art de reconnaître par des procédés simples, infaillibles et sans le secours de la chimie, les altérations et les falsifications de toutes les substances alimentaires solides et liquides et de les rétablir dans leur état primitif, etc. 2e édit. Paris, s. d. In-12, 96 p. . . . . fr. 1 »»

Rouget de Lisle. — *Nouveau manuel complet d'eaux et boissons gazeuses.* Comprenant la description et l'emploi des appareils, outils, procédés et recettes les plus perfectionnés depuis l'origine de cette industrie, etc., etc. Paris, 1863. In-18, 442 p. et fig. . . . fr. 3 50

Seillan (Jules). — *Topographie des vignobles du Gers et de l'Armagnac* (Gers, Landes et Lot-et-Garonne), avec une carte œnologique et un essai de la synonymie des cépages cultivés dans le département du Gers. 3e édit. Paris, 1872. In-12, 169 p. . . . . fr. 2 50

Sempé (Raymond). — *Etude sur les vins exotiques.* Production. Exportation. Bordeaux, 1882. In-12, 195 p. . . . . fr. 2 »»

* * * — *Vins (les) du siècle dans la Gironde.* Petite statistique des récoltes depuis 1800 jusqu'à 1877, par ***. Bordeaux, 1877. In-12, 65 p. . . . . fr. 1 »»

Veyrac (J.-B.). — *Barême vinicole du Midi.* — Guide indispensable des négociants, propriétaires, maîtres de chais, etc. Montpellier, 1881. In-12, 64 p. . . . . fr. 1 25

Viau (Emeric). — *Guide du vérificateur à l'usage des employés de l'octroi de Bordeaux.* Bx, 1872. In-18 . . . . . fr. 1 »»

OUVRAGES DIVERS SUR LES SPIRITUEUX

Basset. — *Guide théorique et pratique du fabricant d'alcools et du distillateur.* Paris. 3 forts vol., in-8°, 30 fr. Chaque volume séparément. . . . . fr. 11 »»

— *Culture et alcoolisation de la betterave.* Traité pratique. Paris. In-12, avec 19 figures dans le texte. . . . . fr. 3 »»

Benon. — *Contre le monopole de l'Alcool.* Réponse à M. Alglave. Paris, 1886. In-8°, 57 pag. fr. 2 »

Bérauld. — *Les eaux-de-vie de Cognac, les vins des Charentes et de la Gironde* ou recueil de documents utiles aux négociants et aux propriétaires. Cognac, s. d. In-12, 240 p. . . . . fr. 3 »»

Dubief. — *Traité de la fabrication des liqueurs françaises et étrangères sans distillation.* Paris. In-12, 283 p. . . . . fr. 4 »»

Dubief et **Malepeyre.** — *Nouveau manuel complet théorique et pratique du fabricant de cidre et de poiré,* avec les moyens d'imiter, avec le suc des pommes ou des poires, le vin de raisin, l'eau-de-vie et le vinaigre de vin. Nouvelle édition refondue. Paris, 1859. In-18. 2 50

Dubief. — *Le liquoriste des dames,* ou l'art de préparer en quelques instants toutes sortes de liqueurs de table et des parfums de toilette avec toutes les fleurs cultivées dans les jardins, etc., etc. Paris, in-12, 120 p., cart. . 3 50

Dubroca. — L'alcoomètre doloscope, révélateur des fraudes sur les eaux-de-vie et de l'alcoolisation des vins rouges. Bordeaux, 1873. Gr. in-8°, 20 p. . . . . fr. 1 50

Duplais aîné. — *Traité de la fabrication des liqueurs et de la distillation des alcools,* suivi du *Traité de la fabrication des eaux et boissons gazeuses.* 4e édit. Paris, 1882. 2 vol. in-8°. . . . fr. 16 »»

Esquilat. — *Carnet de recensements,* le seul complet, suivi d'un traité simple pour les épalements des vaisseaux en usage dans les brasseries et distilleries. 16e édition, entièrement revue et corrigée. Toulouse, 1883. In-12, 176 p. . . 3 »»

Hermann - Lachapelle. — *Des boissons gazeuses au point de vue alimentaire, hygiénique et industriel.* Guide pratique du fabricant et du consommateur. 8e édit. Paris, 1880, grand in-8°, avec 100 dessins. . . . . fr. 5 »»

Hourier et **Malepeyre.** — *Nouveau manuel complet de la distillation de l'eau-de-vie de pommes de terre et de betteraves.* Nouvelle édition, Paris, 1871. In-18, 228 p. . . . . fr. 2 50

Lebeaud, Julia de Fontenelle et **Malepeyre.** — *Nouveau manuel du distillateur-liquoriste,* contenant les formules des liqueurs les plus répandues, les parfums, substances colorantes, etc. Paris. in-18 . . . . . fr. 3 50

Malepeyre. — *Nouveau manuel complet du brasseur* ou l'art de faire toutes sortes de bières, contenant l'exposition des principes théoriques et pratiques de la fabrication de la bière, l'analyse de la bière. le traitement de ses maladies; la préparation des bières françaises et étrangères, etc., etc. Paris, 1869. 2 vol. in-18 avec 11 pl. . fr. 7 »»

Malepeyre. — *Nouveau manuel complet d'alcoométrie,* comprenant des notions sur les alcools, les esprits et les eaux-de-vie de commerce, la description des appareils et méthodes propres à constater la spirituosité de ces liquides, etc., etc. Paris, 1868. In-18. . . . fr. 1 25

— *Nouveau manuel complet de la distillation des vins, des marcs, des moûts, des cidres, des fruits, des plantes,* etc., contenant l'analyse, le choix et l'essai des vins, etc., etc. Paris, 1873, in-18, avec fig. 3 »»

Mulder et **Dubief.** — *Le guide du brasseur* ou l'art de faire la bière, traité élémentaire, théorique

et pratique. La bière, sa composition chimique et sa fabrication. Paris. In-12, 326 p. . . . fr. 4 »»

Naudin. — *Désinfection des alcools mauvais goût par l'électrolyse des flegmes.* Paris, 1883. In-12, 72 p. et pl . . . . . fr. 1 50

Noël (M.). — *Les eaux-de-vie de Pauillac.* Moyen d'obtenir économiquement ce produit. Bordeaux, 1865. In-18 . . . . . » 50

Pasteur (M.-L.). — *Etudes sur la bière.* Ses maladies, causes qui les provoquent; procédé pour la rendre inaltérable, avec une théorie nouvelle de la fermentation. Paris, 1876. In-8°, avec 12 pl. gravées et 85 fig. dans le texte . . fr. 20 »»

Pouillet. — *Mémoire sur la densité de l'alcool,* sur celle des mélanges alcooliques et sur un nouveau mode de graduation de l'aréomètre à degrés égaux. Paris, 1859. In-4°, 116 p., belles pl. 5 »»

Ravon et **Malepeyre.** — *Petit manuel du négociant d'eau-de-vie, liquoriste, marchand de vin et distillateur.* Nouv. édit. Paris. In-18, 72 p. . . . fr. » 75

Riant. — *L'alcool et le tabac.* 4e édit. Paris, 1885. In-18. . » 50

Rivaud. — *Nouveau livret de recensement ou vade-mecum du jaugeur.* 5e édit. complétée par une table pour la réduction des spiritueux. Bar-sur-Seine, 1884. In-16, 400 p. . . . . fr. 3 50

Sourbé (T.). — *Tables comparatives entre le poids métrique et le volume à toutes les températures, des liquides spiritueux* (alcools, vins cidres, poirés, bières, hydromels). 2e édit., augmentée : 1° des applications du pesage au mesurage des cuves et des foudres ; 2° des instructions et tables de la force de Gay-Lussac ; 3° des règles de mouillage avec table assortie. In-8° cart. 4 »»

Tables *de conversion pour les alcools.* Comptes faits donnant la somme d'alcool pur contenu dans une quantité d'eau-de-vie. Petit in-f°, cart. . . . . fr. 1 25

Thomas (Albert). — *Manuel de l'alcoométrie.* Tables et formules pour servir au calcul des mélanges d'eaux-de-vie à tous les degrés. Paris, 1882. In-8°. . . . fr. 2 »»

Veyrac (J.-B.). — *Barême du distillateur et du propriétaire vinicole,* contenant : 1° les tables indiquant le prix des vins d'après leur titre alcoolique et le cours des 3/6; 2° les tableaux de réduction pour ramener les 3/6 à un titre inférieur; 3° les tableaux ascendants pour élever les 3/6 à un titre supérieur. Montpellier, 1867. In-12, 115 p. . . . . fr. 3 »»

VITICULTURE ET VINIFICATION

Briant (G.). — *Les vignes en chaintres.* Moyen de reconstituer nos vignobles phylloxérés. Paris, 1883. In-12, 81 p. . . . fr. 1 25

Burdel (Edouard). — *La vigne et le vin.* Manuel du planteur de la vigne dans les terrains pauvres et spécialement dans la Sologne. Paris, 1881. In-12, 152 p. . . . fr. 2 »»

— *Le vin dans la Sologne,* considéré comme prophylactique puissant des fièvres telluriques. Lettres médicales. Paris, 1877. In-8° de 40 p. . . . . fr. 1 50

Bureau (Jules). — *Traité pratique de la culture du chasselas à Thomery.* Fontainebleau, 1882. In-8°, 29 p. . . . . fr. 2 »»

Cazeaux-Cazalet. — *Rapport de la Commission d'enquête sur l'incision annulaire.* Bordeaux, 1886. In-8° . . . . . fr. » 50

Cazenave (Armand). — *Manuel pratique de la culture de la vigne dans la Gironde.* Bx, 1879. In-8°, 224 p. et fig. . . . . fr. 5 50

Collignon d'Ancy. — *Nouv. mode de culture et d'échalassement*

de la vigne, applicable à tous les vignobles où l'on cultive les vignes basses. Metz, s. d. In-8°, 191 p. et pl. . . . . fr. 3 »»

Dejernon (Romuald). — *Les vignes et les vins de l'Algérie.* Paris, 1883-84. 2 vol. in-8°, 319 et 360 p. . . . . fr. 10 »»

Du Breuil. — *Les vignobles et les arbres à fruits à cidre.* L'olivier, le noyer, le mûrier et autres espèces économiques. Paris, 1875. In-12, 579 p., avec 7 cartes et 384 fig. dans le texte. . . . . fr. 6 »»

Dupérié. — *Quelques mots sur la crise viticole dans le département du Lot-et-Garonne.* Des moyens de reconstituer nos vignobles et des vignes américaines. Poitiers, 1885. In-12. . . . fr. » 75

E.-D. L. — *Petit Manuel de viticulture en rapport avec les besoins présents.* Phylloxera, plants américains, greffage, cépages nouveaux, mildew et autres maladies. Illustré de 62 grav. dans le texte. Toulouse, 1886. In-12, 184 p. 1 50

Exposition *viticole et horticole.* Congrès de viticulture de Lyon, les 12, 13 et 14 septembre 1880. Conférences, résumé, vœux, conclusion. Lyon, 1881. In-8°, 244 p. fr. 2 50

First annual report *of the chief executive viticultural officer to the board of state viticultural commissionners for the year 1881.* Sacramento state office, 1882. Gr. in-8°, toile. . . . . fr. 3 50

Fleury-Lacoste. — *Guide pratique du vigneron.* Culture, vendange et vinification. Paris, in-12, 137 p. . . . . fr. 3 »»

Fœx (G.). — *Cours complet de Viticulture.* Montpellier, 1886. In-8° 852 p., 4 cartes en chromo hors texte et 440 gravures dans le texte. fr. 16 »

Gaillardon. — *Manuel du vigneron en Algérie et en Tunisie.* Paris, 1886. In-12, 200 p. fr. 2 50

Guyot (Jules). — *Sur la viticulture dans le département de la Charente-Inférieure.* Paris, 1861. In-8°, 59 p. . . . . fr. 2 50

— *Sur la viticulture du Sud-Ouest de la France.* Paris, 1863. In-8°, 246 p., fig. . . . . fr. 4 50

— *Culture de la vigne et vinification,* 2e édit. Paris, 1861. In-12, VIII-416 p., avec 30 grav. dans le texte. . . . . fr. 3 50

— *Etude des vignobles de France,* pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification française. 2e édit., augmentée de quatre tables alphabétiques rédigées par M. Coignet. Paris, 1876, 3 vol. in-8°, avec 974 fig. dans le texte et une carte viticole de France. . . . . fr. 30 »»

Joubert. — *Du Médoc. Observations sur la culture de cette contrée, suivies de la manière de soigner les vins et de les servir.* Paris, 1851. In-8°, 98-90 p. . 3 50

Ladrey (C.). — *Traité de viticulture et d'œnologie,* 2e édit. Paris, 1873-80, 2 vol., in-12, XII-634 et XII-646 p. . . . . fr. 16 »»

Lafontan (Timothée). — *Mémoire sur la création d'un domaine viticole à Cap-Breton (Landes).* Bayonne, 1882. In-8°, 59 p. fr. 1 »»

Launette (P.). — *Nos vignobles préservés sans frais pour le viticulteur.* Paris, 1886. In-12. 1 25

Lebeuf. — *Culture et traitement de la vigne ou guide du vigneron et de l'amateur de treilles,* indiquant mois par mois les travaux à faire dans les vignobles et sur les treilles, etc., etc. Paris, 1863. In-18. . . . . fr. 2 50

Lefèvre (M. l'abbé). — *Culture de la vigne en treille.* Nancy, 1884. In-8°, 16 p. et pl. . . . fr. » 30

Lhérissier et **Doublet.** — *Nouvelle culture théorique et pratique de la vigne en cheintres.* Tours, 1878. In-8°, 104 p. et pl. . fr. 3 »»

Marcon. — *Etudes sur la viticulture et la vinification.* Périgueux, 1872. In-16, 120 p. et pl. . fr. 1 50

Oberlin (Chr.). — *La dégénérescence de la vigne cultivée, ses causes et ses effets.* Solution de la question phylloxérique. Colmar, 1881. In-8°, 50 p. . . . fr. 1 »»

Petit-Lafitte. — *La vigne dans le Bordelais.* Paris, 1868. In-8°, 692 p., avec 75 grav. . . fr. 12 »»

Portes et **Ruyssen.** — *Traité de la vigne et de ses produits,* comprenant l'histoire de la vigne et du vin dans tous les temps et dans tous les pays; l'étude botanique et pratique des différents cépages; les facteurs du vin; le vin au point de vue chimique, etc., etc. Paris, 1886, 2 forts vol. in-8°, avec fig. fr. 24 »»
Le tome 1er seul est en vente.

Pynaert. — *La culture de la vigne en serres, sous abris vitrés et en pots.* Gand, 1882. In-8°, 113 p., avec fig. . . . . fr. 3 »»

Report *of the third annual state viticultural convention.* Held at Irving hall, december 1884. San-Francisco. Gr. in-8°. . . fr. 2 50

Rose Charmeux. *Culture du chasselas* à *Thomery.* Paris, 1863. In-12°, 99 p., fig. . . . . fr. 2 »»

Thiébaut de Berneaud (Arsenne). — *Nouveau manuel du vigneron ou art de cultiver la vigne et de faire le vin, etc.* 6e édit., revue par Malepeyre, Paris, 1873. In-18, 420 p. et grav. . . . . fr. 3 50

Trouillet (Eloi). — *Culture de la vigne en plein champ,* sans échalas ni attaches, suivie d'une note sur la branche à fruit du poirier et du pommier. 4e édit. Paris, 1866. In-12, 128 p. avec grav. 2 50

Trouillet. — *Régénération de la vigne par une nouvelle plantation la plus conforme aux lois connues de la végétation,* suivie de quelques notions de physiologie. 2e édit. revue et aug. Paris, s. d. In-12, 48 p. . . . . fr. » 75

Valmy-Benquet. — *La vigne est un grand arbre.* Sa vraie culture basée sur la chimie, la physique et la botanique. Agen, 1873. In-8°, 64 p., pl. . . . . fr. 1 »»

Van Hulle. — *Culture de la vigne sous verre,* combinée avec celle des fraisiers. 4e édit., 1884. In-8°, 51 p., fig. . . . . fr. 1 25

Vias (A.). — *Culture de la vigne en chaintres.* 4e édit. Paris, 1882. In-8°, 111 p. . . . fr. 2 50

Vignial (J.). — *Hygiène de la vigne.* Les moyens de lui rendre la santé sans le secours d'aucun remède. Taille raisonnée et soins à donner aux vins. 2e édit. Bx, 1867. In-8°, 38 p., 4 pl. . . . . fr. 2 »»

— *Note sur la viticulture dans les palus de la Gironde.* Bordeaux, 1869. In-8°, 8 p. . fr. 1 »»

Vignial (J.). — *Guide pratique du propriétaire de vignoble.* Bordeaux, 1871. In-8°, 13 p. fr. » 50

— *La vigne et le vin.* Petit manuel de la taille, 1870; Hygiène de la vigne, 1871. Guide pratique du propriétaire de vignoble. 1871, Bordeaux, 1873. In-8°, fig. . 1 »»

— *Notes sur la vigne.* Du sol, de la sève, de la taille, de l'air, du semis et du déboisement. Bx, 1879. In-8°, 29 p. . . . . fr. » 50

— *La maladie de la vigne.* Bx, 1871. In-8°, 9 p. . . . fr. » 50

— *Petit Manuel de la taille de la vigne dans les forts terrains de la Gironde.* Bordeaux, 1879. In-8°. 16 p., pl. . . . . fr. » 50

AMPÉLOGRAPHIE

Busch fils et **Meissner.** — *Catalogue illustré et descriptif des vignes américaines.* 2e édit. franç. Montpellier, 1885. In-8°, 233 p. avec fig. . . . . fr. 8 »»

Dupuy (L'abbé D.). — *Des plants de vignes américaines* et de ceux qui semblent devoir être essayés dans nos contrées du sud-ouest. Paris, 1880. In-8°, 18 p. . fr. » 50

Foëx et **Viala.** — *Ampélographie américaine.* Description des variétés les plus intéressantes de vignes américaines, avec une intro-

duction à l'étude de la vigne américaine. 2e édit. Montpellier, s. d. In-12, 252 p. et pl. . . . fr. 3 »»

Odart (Comte). — *Ampélographie universelle* ou traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom. 6e édit. Paris, 1873. 642 p. In 8°. . fr. 7 50

Pulliat (V.). — *Cépages et vins Beaujolais*. Lyon, 1869. In-8°. » 75

Pulliat (V.). — *Description et synonymes de mille variétés de vignes cultivées dans la collection de* M. V. Pulliat, à Chiroubles (Rhône). Lyon, s. d. In-8°, 44 p. . . . . fr. 2 50

Rendu (Victor). — *Ampélographie française*, comprenant la statistique, la description des meilleurs cépages, l'analyse chimique du sol et les procédés de culture et de vinification des principaux vignobles de la France. 2e édit. Paris, 1857. In-8°, xvi-576 p. avec 1 carte. . fr. 6 »»

— *Atlas*. In-fol. de 70 pl. magnifiquement coloriées . . . fr. 300

Rosavenda (Le comte Joseph de). — *Essai d'une ampélographie universelle*, traduit de l'italien par MM. le Dr Cazalis et le professeur Foex, avec le concours de MM. H. Bouschet de Bernard, A. Pellicot, Pulliat, Tochon, etc. Montpellier, 1881. Gr. in-8°, xvi-214 p. et fig. . . . . fr. 7 »»

Viala (Pierre). — *Les Hybrides-Bouschet*. Essai d'une monographie des vignes à jus rouge. Montpellier, 1886. Gr. in-8°, avec pl. en chromolithographie . . . . . fr. 7 »»

VIGNES AMÉRICAINES

Baltet (Charles). — *Le greffage de la vigne, son but et ses conséquences dans les pays phylloxérés*. Procédés simples et pratiques du greffage sur place ou à l'abri. Bx, 1882, in-8°, 24 p., fig. 1 25

Barral (Léon). — *Le vade-mecum de l'agriculteur ou quatre ans d'enseignement sur les vignes américaines*. Montpellier, 1877, in-8°, 71 p., 2 pl. . . . . fr. 1 »»

Cazeaux-Cazalet. — *Notice sur le greffage des vignes américaines*, suivie de considérations sur le rôle de l'humidité dans les plantations de vignes. Bordeaux, 1884. In-8°, 64 p., avec fig. . . fr. 1 25

— *Instruction pratique sur la greffe d'été*. Extrait du *Bulletin* du Comice viticole du canton de Cadillac (Gironde). Bx, in-8°, 11 p. et fig. . . . . fr. 0 75

Coullon. — *Lettre sur les vignes américaines, leur résistance, leur adaptation au sol et au climat, les procédés de multiplication, de greffage et de culture qui leur sont applicables*. Bordeaux, 1880. In-8°. 31 p. . . . . fr. » 50

Daurel (Joseph). — *Quelques mots sur les vignes américaines, leur greffage, les producteurs directs dans la région du Sud-Ouest*. Etude pratique sur cet important moyen de reconstitution des vignobles. 2e édit. Bordeaux, 1886. In-8°, 72 p. . . . . fr. 1 50

Davin (Dr G.). — *Etude sur la greffe de la vigne*. Communication faite au Congrès international phylloxérique de Bordeaux. Bordeaux, 1882. In-8°, 7 p. . . . . fr. » 50

E.-D. L. — *Petit Manuel de viticulture en rapport avec les besoins présents*. Plants américains, greffage, cépages nouveaux, mildew et autres maladies. Toulouse, 1886. In-12, 183 p., avec fig. . fr. 1 50

— *Greffe de la vigne ou petit manuel du greffeur de vignes*. Toulouse, 1886. In-12, 36 p., fig. » 50

Fitz-James (Mme la duchesse de). — *La vigne américaine, 1881-1883*. I. La vigne américaine; II. La vigne américaine en Amérique; III. La vigne américaine en France; IV. Le Congrès de Bordeaux en 1881; V. La vigne américaine en 1883

VI. Le Congrès de Montpellier en 1883. Montpellier, 1883. In-16, 173 p. . . . . fr. 2 »»

— *Grande culture de la vigne américaine.* Enquête en Amérique et en France. 2e édit., Nîmes, 1883. In-12, 88 p. . . . . fr. 1 50

— *Grande culture de la vigne américaine.* Manuel pratique, 3e éd. Nîmes, 1883. In-12, 122 p. fr. 1 »»

Foëx (Gustave). — *Manuel pratique de viticulture pour la reconstitution des vignobles méridionaux.* Vignes américaines, submersion, plantation dans les sables. 3e édit. Montpellier, 1884. In-12, 302 p. . . . . fr. 3 »»

Foex (Gustavo). — *Manual práticо de viticultura. Vides americanas, submersion y plantacion en las arenas.* Version española, por D. Joaquin Monset, revisada y con un prólogo por D. Rafael Roig y Torres. Barcelona, 1885. In-8o. » »»

Gachassin-Lafite. — *Congrès international phylloxérique de Bordeaux.* Rapport de la Commission des vignes américaines et des sables. Bx, 1881. In-8o, 47 p. » 50

— *Rapport sur le concours de greffage de 1882.* Bordeaux, 1882. In-8o, 7 p. . . . . fr. » 50

— *Conservation des vignobles par la rhizoplastie ou adjonction des racines américaines.* Bordeaux, 1874. In-8o, 24 p. et 1 pl. fr. 1 »»

Guérin (P.). — *Le phylloxera et les vignes de l'avenir.* Paris, 1875. In-8o, 349 p. . . . fr. 4 »»

Izard (Jean). — *Plus de cépages américains, ils meurent.* Reconstitution de la vigne par les cépages français. Carcassonne, 1885. In-8o, 14 p. . . . . fr. » 50

Jouè (Léon). — *Guide pratique du greffeur de vignes,* suivi d'une notice sur l'établissement d'un vignoble. Montpellier, 1885. In-12, 32 p., avec fig. dans le texte. 1 »»

Laliman (L.). — *Etudes sur les divers travaux phylloxériques et les vignes américaines,* notamment sur les études faites en Espagne par don Miret y Tarral, vocal de la Commission du phylloxera à Madrid. Paris, 1879 et mars 1880 In-8o, 197 p. . . . . fr. 3 »»

— *Document pour servir à l'histoire de l'origine du phylloxera.* Gr. in-8o, 62 p. . fr. 2 »»

— *Conférence phylloxérique,* octobre 1881. Congrès international de Bx. Bx, 1881. In-8o, 16 p. . » 50

Lamballerie (Fois de). — *Notes pratiques sur les vignes américaines.* Bx, 1882. In-8o, 75 p. fr. 1 50

Lespiault (Maurice). — *Notes et observations sur les vignes américaines.* Nérac, 1882. In-8o, 88 p. et 1 grav. . . . . fr. 1 50

Lespiault. — *Les vignes américaines dans le S.-O. Le mildiou.* Nérac, 1881. In-8o, 79 p. fr. 1 »»

Merle de Massonneau (A.). — *Défense et reconstitution des vignobles.* Conférence faite au concours régional d'Agen 1886. In-8o, 40 pages . . . . . fr. 1 »»

Millardet (A.). — *De la reconstitution des vignobles par les vignes américaines.* Conférence faite au Comice agricole de Cadillac le 20 avril 1884. 2e édit. Bx, 1885. In-8o, 24 p. . . . . fr. 1 »»

— *Histoire des principales variétés et espèces de vignes d'origine américaine qui résistent au phylloxera.* Gr. in-4o richement illust. de 24 pl. lith., par Arnoult. Bordeaux, 1886. . . . . fr. 25 »»

— *Notes sur les vignes américaines et Opuscules divers sur le même sujet.* Bordeaux, 1881. In-8o, 105 p. . . . . fr. 2 50

— *La question des vignes américaines au point de vue théorique et pratique.* Bordeaux, 1877. In-8o, 82 p., fig. . . . . fr. 2 »»

Poitou (M.-J.). — *Rapport de la Commission des vignes américaines et du greffage.* Résultats pratiques constatés en 1885 dans l'arrondissement de Libourne. Libourne, 1885. In-8o, 31 p. . . . . fr. 1 »»

Réunions publiques organisées par la Société d'Agriculture de la Gironde sur la reconstitution des vignobles par les vignes américaines, les 9, 10 et 11 mars 1883. Bordeaux, 1883. In-8o. . . . fr. 1 »»

Rougier (L.). — *Instructions pratiques sur la reconstitution des vignobles par les cépages américains.* Choix des variétés, multiplication, établissement du vignoble, culture et fumure, traitement des maladies. Montpellier, 1886. In-12, 110 p. . . . . fr. 1 50

Sahut (Félix). — *Les vignes américaines, leur greffage et leur taille.* Etude raisonnée de la possibilité de reconstituer les vignobles et des moyens de défense pour les conserver. Montpellier, 1885. In-12, 551 p. . . . . fr. 5 »»

PHYLLOXERA

Baillou, Boyer et Lacroix. — *Du phylloxera.* Voyage dans le Midi. Les vignes américaines. La submersion. Les insecticides. Bx, in-8°, 26 p. 0 50

Barral (J.-A.). — *La lutte contre le phylloxera.* 5e édit. Paris, 1884. In-12, XLVII-283 p.; avec 87 grav. dans le texte et une grande carte coloriée. . . . . fr. 5 »»

Basset (N.). — *La vigne et son phylloxère.* Exposé de la vérité sur la maladie de la vigne. Paris, 1879. In-8°, 55 p. . . . . fr. 2 »»

Baudrimont (A.). — *Leçon sur le phylloxera faite le 17 juillet 1874.* Bordeaux, 1874. In-8°, 39 pages . . . . . 1 »»

— *Invasion du phylloxera dans le Médoc.* Moyens proposés pour résister à son action. Bordeaux, 1877. In-8°, 36 p. . . . . fr. 1 »»

Baurac (Joseph). — *Procédé Baurac pour la guérison de la maladie de la vigne.* Le phylloxera reconnu comme étant l'effet et non la cause de la maladie de la vigne, etc. Bx, 1880. In-8°, 40 p. fr. 2 »»

Bulletin *du phylloxera dans la Gironde*, n° 2. Compte rendu du Congrès interdépartemental tenu à Bordeaux les 1er, 2, 3 et 4 décembre 1875, sous les auspices du Conseil général de la Gironde. Bx, 1876. In-8°, 82 p., 1 carte et 1 pl. . 2 »»

Busy et **Jacquot.** — *Etudes sur le phylloxera et sur le meilleur remède opposable à ses ravages dans les vignobles.* Saint-Nicolas-de-Port, 1878. In-16, 55 p. » 50

Chauzit (B.). — *Etat actuel de la question du phylloxera en France.* Historique. Emploi des insecticides. Submersion. Plantation dans les sables. Etude complète sur les vignes américaines. Paris, 1885. In-18, 320 p. . fr. 3 »»

Chavée-Leroy. — *La maladie de la vigne, les microbes et la Commission supérieure du phylloxera.* Paris, 1885. In-16, 38 p. . fr. 1 »»

— *Maladie (la) de la vigne et la maladie des vers à soie*, ou moyen simple et pratique de les faire disparaître. Laon, 1881. In-8°, 75 p. . . . . fr. 3 »»

Compte-rendu des réunions viticoles organisées par la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier les 8 et 9 mai 1885, par MM. Boyer, Fallot, Houdaille, Ravaz. Montpellier, 1885. In-8°, 56 p. . . . . fr. 1 25

Congrès *viticole de Montpellier 1884.* Compte rendu des réunions organisées par la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier les 10, 11 et 12 mars 1884, par MM. Convert, Degrully, Bernard et Viala. Montpellier, 1884. In-8°, 42 p. . fr. » 75

Congrès *de Bordeaux.* Compte rendu général du Congrès international phylloxérique de Bordeaux (du 8 au 18 octobre 1881). Bordeaux, 1882. Gr. in-8°, avec fig., épuisé, rare. . . . . fr. 8 »»

Congrès *de viticulture de Lyon*, les 12, 13 et 14 sept. 1880. Conférences. Résumé. Vœux. Conclusions. Lyon, 1881. In-8°, 244 p. . fr. 3 50

Cornu (Maxime). — *Etude sur la nouvelle maladie de la vigne.* Paris, 1874. In-4°, 46 p. et 3 pl. (Extrait des mémoires présentés par divers savants à l'Académie des Sciences.). . . . . fr. 4 »»

Coutaret. — *De la maladie phylloxérique et de son traitement physiologique à l'aide du drosogène.* Paris, 1880. In-8°. . fr. 4 »»

Couton (Claudius). — *Appareil préservateur des vignes contre le phylloxera.* Bordeaux, 1882. In-8°, 14 p., fig. . . . . fr. » 50

Dandrieu. — *Destruction du phylloxera* et reconstitution de la vigne par l'engrais insecticide à dominante de potasse. Blaye, 1879. In-12, 10 p. . . . . fr. » 40

Dupuy (L'abbé D.). — *Observations sur le phylloxera.* Son traitement par le sulfure de carbone. L'utilité des plants américains et les semis des pépins de ces plants; faites en Provence et dans le Bas-Languedoc. Auch, 1880. In-8°, 15 p. . . . . fr. » 20

Espinouse (Le Dr A.). — *Du phylloxera.* Son traitement dans le Midi. Bx, 1874. In-8°, 31 p. fr. » 75

Etchegoyen (Ibarrart d'). — *Le phylloxera et les cultures profondes.* Bx, 1877. In-4°, 22 p. fr. 1 »»

Fallières. — *Du phylloxera et d'un nouveau mode d'emploi des insecticides.* Bordeaux, 1874. In-8°, 62 p. . . . . fr. 1 25

Fauvereaux. — *Exposé fait au Congrès international phylloxérique de Bordeaux*, octobre 1881. Paris, 1881. In-18. . . . fr. 20 »

Faucon (Louis). — *Mémoire sur la maladie de la vigne et sur son traitement par le procédé de submersion.* Paris, 1874. In-4°. (Extrait des mémoires présentés par divers savants à l'Académie des Sciences). . . . . fr. 3 50

Gastine et **Couanon.** — *Emploi du sulfure de carbone contre le phylloxera* avec fig. et tabl. Paris, 1884. In-8°. . . . fr. 5 »»

Gères (Jules de). — *Le phylloxera et la Bible.* (Extrait du journal l'*Univers*). Bordeaux, 1875. In-8°, 23 p. . . . . fr. » 40

Garrigou. — *Conférence sur le phylloxera*, faite à Bx le 26 février 1880. Bx, 1880. In-8°, 44 p. 1 »»

Girard (Maurice). — *Le phylloxera de la vigne; son organisation, ses mœurs; choix des procédés de destruction.* Paris, 1880. In-18, avec 16 fig. et 1 carte. » 50

Gras et **Issartier.** — *État de la question de la maladie de la vigne.* Rapport adressé au Conseil général de la Gironde par deux de ses membres, avec chapitre spécial au greffage accompagné de planches. Bx, 1876. In-8°, 38 p. fr. 1 25

Guépin père. — *Traité spécial de la maladie des vignes; de l'oïdium et du phylloxera.* Le Mans, 1880. In-16, 16 p. . . . . fr. » 30

Holier (D'). — *Destruction du phylloxera vastatrix et nouvelle méthode de cultiver la vigne.* Toulouse, 1876. In-8°, 46 p. . fr. 1 »»

Ladrey (C.). — *Le phylloxera.* Histoire de la nouvelle maladie de la vigne et des moyens employés pour la guérir. Études pratiques à l'usage des vignobles menacés. Paris, 1875. In-12, 244 p. fr. 4 »»

Lafite (Prosper de). — *Quatre ans de luttes pour nos vignes et nos vins de France.* Mémoires, opuscules et articles. Paris, 1883. In-8°, XIII-596 p. . . . . fr. 6 »»

— *Essai sur une bonne conduite des traitements au sulfure de carbone.* Paris, 1882. In-8°, 11 p. » 50

Lamballerie (François de). — *Résumé pratique du Congrès phylloxérique de Bordeaux.* Bx, 1881. In-8°, 50 p. . . . . fr. 1 25

Lichtenstein (de Montpellier). — *De l'évolution biologique des pucerons en général et du phylloxera en particulier.* Paris-Bordeaux, 1883. In-12, 39 p. . fr. 1 50

Longuerue (J.-G. de). — *Essai sur le phylloxera et sur les lois agricoles concernant la végétation des plantes.* Bordeaux, 1884. In-8°, 22 p. . . . . fr. 1 25

Martin (Georges). — *Des ennemis naturels du phylloxera.* Bordeaux, 1882. In-8°, 27 p. fr. 0 75

Mazaroz. — *Dangers du sulfure de carbone; efficacité des engrais minéraux et végétaux mélangés; moyens précis de leur emploi.* Paris, 1879. In-8°, 62 p. 1 50

Moreau. — *Le dernier mot sur la maladie de la vigne.* Angoulême, in-12, 18 p. . . . . fr. » 30

Mouillefert. — *Guérison et conservation des vignes françaises.* Instructions théoriques et pratiques pour l'application du sulfocarbonate de potassium aux vignes phylloxérées. 3e édit. Paris, 1882. In-8°, 64 p. . . . . fr. » 50

— *Application du sulfocarbonate de potassium au traitement des vignes phylloxérées,* au moyen du système mécanique (s. g. d. g.) et des procédés de MM. P. Mouillefert et Félix Hembert. Rapport sur les travaux de l'année 1880-81. Paris, in-4°, 112 p. . . . fr. 2 »»

— *Le phylloxera.* Moyens proposés pour le combattre, état actuel de la question. Paris, 1875. In-8°, avec planches coloriées et fig. dans le texte . . . . . fr. 4 »»

Ossian, G. Edwards. — *Mémoire sur le phylloxera vastatrix de la vigne* ou étude sur son origine, ses évolutions, etc. Paris, 1872. In-8°, 43 pages . . . . . fr. 1 »

Peillard (Dr A.). — *Méthode préservatrice de la maladie de la vigne due au phylloxera vastatrix.* Valence, 1876. In-8°, 24 p. » 50

Perez. — *Instruction élémentaire sur le phylloxera.* Bordeaux, 1874. In-8°, 20 p. . . . fr. » 50

Phylloxera (Le), *son origine, ses mœurs, les moyens de le combattre; détermination méthodique de l'état phylloxérique d'une contrée.* Poitiers, 1879. In-12, 36 p. avec figures . . . . . fr. » 30

Planchon (J.-E.). — *Les mœurs du phylloxera.* Résumé biologique. Extrait des expériences faites à La Sorres. Montpellier, 1877. In-8°, 8 p. et pl. coloriée. . . . fr. » 50

Poisat (G.). — *Phylloxera.* Renseignements et remèdes pratiques pour éviter ou guérir la maladie de la vigne. Bx, 1874. In-8°, 8 p. » 30

Princeteau (Paul) et **Ramat** (Jacques). — *Du phylloxera.* Notes de voyage. Le phylloxera dans le Midi. La submersion. Les insecticides. Les vignes américaines. Le procédé Rohart. Résumé. Bx, 1875 In-8°, 25 p. . . . . fr. 1 »»

Relazione *sui provvedimenti contro la fillossera adottati in Italia ed all' Estero,* presentata alla camera dei deputati dol ministro di agricoltura, industria e commercio (Berti) nella tornata del 29 febbraio 1884. Roma, 1884. In-4°, 530 p., tableaux. . . . . fr. 5 »»

Rohart. — *Notice sur les cubes gélatineux au sulfure de carbone.* Exposé de la fabrication, mode d'emploi. Prix et conditions de livraison. Rapports sur les expériences, lettres, documents. Destruction des insectes nuisibles. Paris, 1881. In-4°. . . . fr. 1 50

Roy (Clément). — *Destruction des phylloxeras par le sulfure de carbone au moyen des cubes gélatineux.* Exposé scientifique et pratique. Bx, s. d. In-8°, 40 p. . 1 »»

Sulfure de carbone (Emploi du) pour la destruction du phylloxera au moyen de la charrue sulfureuse, s. g. d. g. Paris. In-4°, 16 p. et pl. . . . . fr. » 50

Terrel des Chênes. — *Défense de la vigne européenne contre le phylloxera.* Conférence donnée à Mâcon le 10 mai 1879. Paris, 1879. In-8°, 36 p. . . . . fr. 1 »»

— *Le phylloxera.* Solution pratique, économique et financière de la question. Communications faites au Congrès international de Bx. Paris, 1882. In-8°, 26 p. . fr. 1 »»

Trimoulet (A.-H.). — *Quatre Mémoires sur la maladie de la vigne* Son histoire, sa description, ses causes. Bordeaux, 1872-75. In-8°, chacun à. . . . . fr. 1 25

Vassillière (M.-F.). — *Défense et reconstitution du vignoble fran-*

çais. Conférence faite à Angoulême le 15 mai 1885. Bordeaux, 1885. In-8°, 27 p. . . . . fr. 1 »»

Viala, Planchon et **Lichtenstein.** — *Le phylloxera et la nouvelle maladie de la vigne,* étude comprenant : 1° le rapport de la Commission nommée par la Société des Agriculteurs de France pour étudier la nouvelle maladie de la vigne ; 2° des notes entomologiques sur le *phylloxera vastatrix,* Montpellier, 1869. In-8°, 84 p. et fig. . . . . fr. 1 »»

MALADIES DE LA VIGNE AUTRES QUE LE PHYLLOXERA

Barrière (Aristide). — *Maladie de la vigne.* Traitement par le sulfate de cuivre (vitriol). Manuel du vigneron. Bx, 1860. In-18. fr. » 60

Basset (N.). — *La vigne.* Leçons familières sur la gelée et l'oïdium, leurs causes réelles et les moyens d'en prévenir ou d'en atténuer les effets. Bordeaux, 1861-63. In-12, 541 p. . . . . 5 »»

Desforges (C.). — *Le Parage-lée des Vignes,* breveté s. g. d. g. Culture de la vigne sur les landes des départements de la Gironde et des Landes et dans le Nord de la France. Bx, 1882. In-8°, 16 p. » 60

Lacoste (Henry). — *Préservatif des gelées de la vigne.* Procédé infaillible applicable à la grande culture. Bordeaux, 1875. In-12, 14 p., fig. . . . . fr. » 50

La Vergne (comte de). — *Guide du soufreur de vignes.* In-12, épuisé, rare. . . . fr. » »»

Lichtenstein (Jules). — *Tableau synoptique et catalogue raisonné des maladies de la vigne.* Montpellier, 1884. In-8°, 20 p. 1 50

Millardet (A.). — *Pourridié et Phylloxera.* Etude comparative de ces deux maladies de la vigne. Bordeaux, 1882. In-8°, 43 p., 4 pl. 5 »»

— *Essai sur le mildiou.* Communication faite au Congrès international phylloxérique de Bordeaux. Bordeaux, 1882. In-8°, 9 p. . 1 »»

— *Traitement du mildiou et du rot par le mélange de chaux et de sulfate de cuivre.* Instruction pratique pour le traitement. Pièces justificatives et documents divers. 1886. In-8°, 62 p. . . . . fr. 2 »»

Millardet (A.). — *Instruction pratique pour le traitement du mildiou et du rot par le mélange de chaux et de sulfate de cuivre.* Bordx, 1886. Petit in-8°, 15 p. » 75

Peronospora (le) *de la vigne ou mildew,* notice scientifique et pratique avec planches coloriées formant un tableau de 40 centim. sur 55. (Ce tableau est un supplément à la *Feuille vinicole de la Gironde.*) . . . . . fr. » 75

Sol (Paul). — *Etude pratique sur l'anthracnose.* Instructions sur les procédés suivis au domaine de Loustalet-Fleury, près Narbonne (Aude), pour la guérison du charbon de la vigne. Etude médaillée par la Société des Agriculteurs de France. Paris, 1882. In-8°, 16 pages . . . . . fr. 1 »»

Viala (Pierre). — *Les maladies de la vigne.* Peronospora, oïdium, anthracnose, pourridié, cottis, cladosporium, etc. Montpellier, 1885. In-8°, 239 p. avec 9 pl. doubles hors texte et 41 gr. dans le texte. 6 »»

Viala et **Ravez.** — *Le black rot* (pourriture noire), mémoire sur une nouvelle maladie de la vigne. Montpellier, 1886. In-8°, avec 4 pl. . . . . fr. 4 50

CARTES VINICOLES

Carte *du département de la Gironde*, à l'échelle de $\frac{1}{40,000}$ publiée par l'Administration départementale, suivant les décisions du Conseil général de la Gironde. *Bel Atlas de 22 feuil. colombier, gravé sur pierre* par la maison *Erhard*, de Paris, et tiré à 4 teintes. Prix de l'Atlas entier. . . . . fr. 50 »»

Chaque feuille se vend séparément. . . . . fr. 4 »»

Cette magnifique carte de la Gironde dont la publication vient d'être terminée en janvier 1886 est, certainement, la plus belle des cartes de départts publiées en France.

Carte *vinicole et routière du département de la Gironde*, par M. Coutaut, agent-voyer, pour faire suite à *Bordeaux et ses Vins*. 1 feuille grand-aigle, imprimée en 2 couleurs et coloriée par contrée vinicole (1886) . . . . . fr. 6 »»

La même, collée sur toile, pliée, cartonnée. . . . . fr. 10 »»

La même, collée sur toile vernie, montée, avec gorge et rouleau. . . . . fr. 14 »»

Carte *vinicole et routière du Médoc*, dressée par M. Théophile Malvezin, pour accompagner l'ouvrage du même auteur intitulé : *Le Médoc et ses Vins*. 1 feuille colombier tirée en 3 couleurs. . fr. 4 »»

La même, collée sur toile, pliée, cartonnée. . . . . fr. 7 »»

Collée sur toile vernie, montée . . . . . fr. 10 »»

Petite Carte *routière et vinicole de la Gironde*, dressée par M. Alfred Lapierre, secrétaire de la Société de géographie commerciale de Bordeaux. Une feuille de 55 centim. sur 45 centim., tirée en bleu et noir, teintée par régions vinicoles. . . . . fr. 3 »»

Collée sur toile, pliée, cartonnée. . . . . fr. 4 50

Collée sur toile vernie, montée. . . . . fr. 6 »»

Carte *routière du département de la Gironde*, par M. Coutaut. Grand-aigle, prix . . . . fr. 2 50

Carte *routière du département de la Gironde*, par Alfred Lapierre. 1 feuille, de 55 centim. sur 45 centim., prix. . . . . fr. 1 »»

Carte *géologique du département de la Gironde*, dressée par M. G. Raulin. 1 feuille grand-aigle. . . . . fr. 6 »»

Carte *vinicole du Médoc*. 1 feuille demi-coquille . . . . . fr. » 50

La Gironde *en poche*. Petite carte vinicole de la Gironde de 18 cent. sur 22 cent. et accompagnée d'une bande se repliant et donnant le tableau des grands crus de la Gironde avec des colonnes en blanc pour indiquer leurs prix.

Par unité. . . . . fr. » 75

Par cent . . . . . fr. » 60

Le Médoc *en poche*. Petite carte du Médoc, format de 15 centim. sur 19 centim., accompagnée d'une bande se repliant et donnant le tableau des grands vins du Médoc, prix. . . . . fr. » 40

Le cent . . . . . fr. 25 »»

Massaloup. — *Carte vinicole indiquant les principaux crus de la France*, présentant la distribution géographique de la culture de la vigne par province et département, indiquant les rivières navigables et les canaux, les chemins de fer, etc. 1 feuille aigle. . . . . fr. 3 50

Nouveau Plan *de Bordeaux, et de sa banlieue* (S. et O.), à l'échelle du 10,000me, dressé par Alfred Lapierre, géomètre de la Ville de Bordeaux, membre de la Société de Géographie commerciale de Bordeaux. 1 feuille grand-monde (1m10 sur 0m90) imprimée en 4 couleurs, prix . . . . . fr. 6 »»

Collé sur toil. monté, verni. 16 »»

Ce plan comprend Bordeaux, *Le Tondu, Bègles, Talence, Caudéran, Le Bouscat*, et une grande partie des communes de *Pessac, Mérignac et Bruges* . . fr. 6 »»

Plan *de la ville de Bordeaux,* avec les lignes de tramways et omnibus, à l'échelle du 10,000me, dressé par A. Lapierre. . . . . fr. 1 50

Le même, divisé par paroisses ou par arrondissemt de police. 2 »»

Le même, teinté et accompagné du livret des rues de Bx. . fr. 2 50

Thuillier. — *Carte vinicole de la Côte-d'Or.* 1 feuille cartonnée. . . . . fr. 2 50

JOURNAUX VINICOLES ET VITICOLES

La librairie FERET et FILS abonne sans frais à tous les journaux.

La Feuille vinicole *de la Gironde,* journal vinicole, viticole et scientifique, paraissant le jeudi. Propriétaire gérant : M. H. Kehrig, 45, rue Notre-Dame, à Bordeaux. Prix de l'abonnement : Gironde et départements limitrophes. . fr. 10
Autres départements. . . . 14
Etranger 15
Ce journal parfaitement renseigné est rempli d'articles de fond importants et souvent très remarquables, qui forment plusieurs fois par an l'objet d'un supplément.

Chronique vinicole universelle, *économique et fiscale,* organe des intérêts généraux de la viticulture, du commerce des vins et des spiritueux et des contribuables devant la régie; paraissant le jeudi. Directeur-gérant : Etienne Méric. Administrateur : M. Dufeytz. Bureaux : 34, rue Tourat, à Bordeaux. Abonnements : France et Algérie : un an, 15 fr., six mois, 8 fr. Pays d'Europe : un an, 18 fr., six mois, 10 fr. Pays d'outre-Mer : un an, 20 fr., six mois, 11 fr. Un numéro, 30 cent.

Le Moniteur vinicole (organe de la production, du commerce des vins et spiritueux. 26e année).
Bureaux et administration, 6, rue de Beaune, à Paris.
Directeur : Paul Le Sourd.
Cette publication qui compte vingt-six années d'existence et dont le succès a démontré la haute utilité, est devenue le livre indispensable de toute personne s'occupant de vignes, de vins ou de spiritueux.
Les meilleures méthodes de culture s'y trouvent exposées et discutées ; les procédés les plus sûrs pour la conservation, le traitement et l'amélioration des vins, y sont indiqués ; enfin chaque numéro, outre d'intéressants articles sur la distillerie, la vinaigrerie, etc., renferme des conseils d'autant plus précieux qu'ils touchent à tous les points de la pratique, et intéressent depuis le plus grand producteur jusqu'au modeste vigneron, marchand de vin, distillateur ou liquoriste.
Prix de l'abonnement : Paris et départements, un an, 23 fr.; six mois, 13 fr.
Étranger, même prix, frais de poste en plus.
(Ce journal paraît deux fois par semaine, *mercredi* et *samedi.*)

Le Petit Moniteur vinicole, paraissant le 1er et le 3e samedi de chaque mois (9e année).
Bux : 6, rue de Beaune, à Paris.
Prix : cinq francs par an.
Tous les propriétaires et tous les négociants en vins qui ont besoin d'être fréquemment renseignés et constamment au courant des événements qui intéressent la vigne, trouvent dans le *Moniteur vinicole* la satisfaction la plus complète à ce qu'ils peuvent désirer ; mais il existe bien des personnes qui reculent devant le prix, pourtant fort modique, de ce journal, ou pour lesquelles une revue générale des événements vinicoles, à plus long intervalle, est parfaitement insuffisante. C'est à ces personnes que s'adresse le *Petit Moniteur vinicole;* elles y trouveront, outre une revue géné-

rale des vins et alcools sur toutes les places commerciales, une chronique spéciale de chaque vignoble, des conseils réellement pratiques et des renseignements commerciaux d'une actualité incontestable.

La modicité du prix de l'abonnement ne permettant pas de fournir de traite, chaque demande doit être accompagnée d'un mandat-poste représentant le montant de l'abonnement : 5 fr.

La Défense du Vignoble français *contre le phylloxera et autres maladies, Moniteur des viticulteurs.* Revue fondée et dirigée par P. MOUILLEFERT, professeur à l'Ecole Normale de Grignon, ex-délégué de l'Académie des Sciences et du Ministère de l'Agriculture pour l'étude du phylloxera, chevalier du Mérite agricole, etc., paraît en un numéro de 32 pages, formant chaque année un volume d'environ 400 pages, avec 30 fig. dans le texte.

Les abonnements partent du 1er octobre et du 1er avril, et ne sont pas reçus pour moins de 6 mois.

Prix de l'abonnement : un an, 8 fr., six mois, 4 fr. 50. Le numéro, 30 c.

La Vigne Française, revue bi-mensuelle des intérêts viticoles français et de la défense contre le phylloxera. Abonnement, 10 fr. Etranger, 11 fr.. un numéro, 50 c. Rédaction et administration : 5, rue Coq-Héron, Paris.

Le Progrès Agricole et Viticole, journal d'agriculture méridionale dirigé par L. DEGRULLY, professeur à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, avec le concours de MM. les professeurs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, de présidents de Sociétés agricoles, de professeurs départementaux d'agriculture et d'un grand nombre d'agriculteurs et viticulteurs.

Le *Progrès Agricole* paraît tous les dimanches en un fascicule de 12 à 24 pages in-8° formant chaque année 2 vol. de 500 p. environ.

Prix de l'abonnement : France, 1 an, 12 fr. Pays de l'union postale, 1 an, 14 fr.

Les abonnements se paient d'avance et se continuent jusqu'à réception d'un avis contraire. Le numéro, 25 centimes.

Vigne Américaine *et la viticulture en Europe,* revue publiée par M. V. PULLIAT, professeur de viticulture à l'Institut National, et M. J.-E. ROBIN, sous la direction de M. D.-E. PLANCHON, professeur à l'Ecole de Médecine et directeur du Jardin des plantes de Montpellier, membre correspondant de l'Institut, etc. *La Vigne Américaine* paraît du 15 au 20 de chaque mois.

Les abonnements partent du 1er janvier et ne sont pas reçus pour moins d'un an. Ils continuent jusqu'à réception d'un avis contraire.

Prix : 6 francs; recouvré à domicile. 6 50

Bordeaux. — Imprimerie G. GOUNOUILHOU, rue Guiraude, 11.

Mission - Duval, Tolstoi's Kinchen
Haut Brion 237 Larrieu
Montrose 200 Dolfus
Yquem 365 Hat Marquis de Lur Saluces
Beaucaillou W Johnston also Lauzac. pp 181.
138

AUTHOR Cocks & Feret
TITLE Bordeaux et Ses Vins
5th Ed.
DATE RETURNED

VINTNERS CLUB
655 Sutter Street
San Francisco, CA 94102

THE WAWAYANDA COMPANY
Sporting and Specialty Booksellers
WARWICK, N.Y., U.S.A.

THE BODLEIAN
LIBRARY
OXFORD